

WAY

magazine



LUBERON - ALPILLES

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

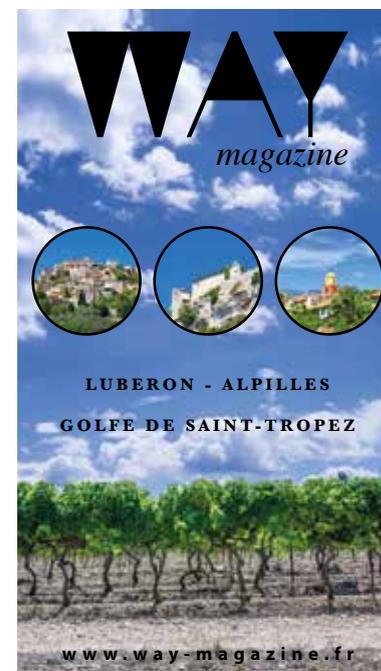


www.way-magazine.fr

La Malle des Indes

10 impasse de la Monède 13670 Verquières
04 90 95 08 08 www.lamalledesindes.fr

N°8 édito



Directeur de publication
Alain Dupuis

Graphisme
Aurelie Miguel

Régie publicitaire
Aurelie Miguel
Alain Dupuis
Laurence Miguel

Traducteur
Jean François Périlhou

Way est une publication
annuelle gratuite

Siège
WAY Magazine
4 Bis, Impasse Molière
30 133 Les Angles

Imprimerie
Print Team

**Si vous souhaitez voir notre guide
offert dans votre commerce ou
réserver un espace publicitaire**

Contactez-nous au :
T. 06 69 52 07 65
E-mail : contact@way-magazine.fr
www.way-magazine.fr

Way vous emmène aujourd'hui sur les routes d'une nouvelle étape, à la découverte de toutes les richesses, les saveurs, et les paradis secrets d'une région qui nous semblait être le prolongement naturel du chemin déjà accompli par votre magazine.

C'est donc la région du Golfe de St Tropez que WAY se propose aujourd'hui de vous faire découvrir.

Pourquoi après Avignon, les Alpilles et le Luberon avoir aujourd'hui choisi St Tropez et son Golfe ?

Tout simplement car cette région forte de ses villages et sa situation géographique représente à elle seule le symbole de notre Provence Côte d'Azur, sans compter ses nombreuses richesses, ses vignes, ses vins, sa gastronomie à découvrir où redécouvrir, ses établissements hôteliers d'exceptions, son littoral de rêve, ses plages uniques et ses villages magnifiques avec St Tropez pour fer de lance.

Pour toutes ces raisons et plus encore, nous sommes heureux et ravis aujourd'hui d'ajouter ce coin de paradis aux régions que nous avons eu le plaisir de vous faire découvrir...

Ouvrons ensemble le chapitre du Golfe de St Tropez et ses secrets, tout en vous laissant le soin de les vivre, les apprécier et les faire partager à votre tour.

En visitant notre site www.way-magazine.fr vous pouvez en cliquant sur le site de nos annonceurs, ouvrir leur lien.

WAY today takes you on the road of a new stage, discovering all the wealth, the flavors, and the secret paradise of a region that seemed to be a natural extension of the way already done by your magazine.

This is the St Tropez Gulf region that WAY now proposes you to discover.

Why after Avignon, the Alpilles and the Luberon have today chosen St Tropez and its Golf?

Simply because this region represents the symbol of Provence Côte d'Azur, besides its many treasures, vineyards, wine, gastronomy to discover or rediscover, its exclusive hotel establishments, its magical coast, unique beaches and beautiful villages with St Tropez as spearhead.

For all these reasons and more, we are happy and thrilled today to add this piece of paradise to the regions that we had the pleasure to introduce you to ...

Let's dive into the chapter of the Golf of St Tropez and its secrets, while leaving it to you to live them, enjoy them and share them...

By visiting our site www.way-magazine.fr you can, by clicking on the site of our advertisers, open their link.

sommaire

6 • • • 41

H A B I T A T

D É C O R A T I O N &

T E M P S L I B R E

42 • • • 93

H Ô T E L S V I N S &

G A S T R O N O M I E

94 • • • 98

M A R C H É S

& P L A N S

ENGLISH
PERFORMANCE
AT 10:15 PM
MONDAYS,
WEDNESDAYS,
FRIDAYS*

UNE CRÉATION DE BRUNO SEILLIER

LES LUMINESSENCES D'AVIGNON

avec les voix de
Francis Huster, Claude Giraud,
Céline Duhamel

SHOW MONUMENTAL À 360°
PALAIS DES PAPES

10 AOÛT - 2 OCTOBRE 2016

Tous les soirs à 21h15 (dès la nuit tombée) et 22h15

*séance en anglais à 22h15 les lundis, mercredis, vendredis

Un événement
AVIGNON TOURISME



habitat déco ration & temps libre



La Croix-Valmer possède aussi une des plus belles plages du littoral varois «GIGARO»... Une ode à la nature et au farniente, une source inépuisable de vacances et d'inspiration, comme la Côte d'Azur des années 50 pour une clientèle aisée et discrète, comme l'avant-goût d'un authentique paradis : un site remarquable et préservé par le Conservatoire du Littoral (plus de 300 ha de faune et de flore, près de 120 espèces d'oiseaux migrateurs), une qualité d'eaux de baignade exceptionnelle et un long panoramique de plages.

Croix Valmer also has one of the most beautiful beaches in the Var «GIGARO»... An ode to nature and relaxing, an endless source of vacation and inspiration, as the French Riviera of the 50', for wealthy and discreet clients. The taste of an authentic paradise: a wonderful and protected, by the Conservatoire du Littoral, site (over 300 hectares of flora and fauna, nearly 120 species of migratory birds) with an exceptional quality of bathing water and great panoramas of beaches.



Un artisan comme il n'en existe plus.
Son métier est sa passion.
Un héritage fragile sur lequel se bâtit l'avenir"



Pouvez-vous nous résumer en quelques mots l'activité principale de votre entreprise ?
Art et Rénovation est spécialisée dans la restauration du patrimoine architectural rural, elle utilise des techniques comme la pierre sèche, la taille de pierre, les enduits à la chaux, les badigeons en respectant les traditions des générations de bâtisseurs qui ont créé ce patrimoine incomparable.

Quelles sont vos qualifications professionnelles ?

BEP, CAP de Maçonnerie,
Grand prix des métiers d'art départemental et régional,
Label EPV : Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) est une marque de reconnaissance de l'Etat mise en place pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

Pourquoi cette spécialisation dans la rénovation du patrimoine ?

Après mes études j'ai pu intégrer la société Lefèvre qui est la première PME française consacrée entièrement à la restauration du patrimoine,
13 ans de compagnonnage m'ont permis d'apprendre mon métier en restaurant des monuments historiques ou des sites archéologiques au niveau régional et c'est très vite devenu une passion. Suite à cette expérience, j'ai eu envie de créer mon entreprise pour m'occuper du petit patrimoine qui était à l'époque délaissé ou mal restauré car on utilisait souvent des techniques modernes avec beaucoup de ciment et très peu de maçons employaient alors la chaux,

Comment s'est fait le choix du Vaucluse ?

J'ai découvert ce département avec mon ancienne entreprise, la société Lefèvre, en 1996, en restaurant la chapelle fortifiée de Saint-Saturnin-les-Apt puis le site archéologique de Vaison-la-Romaine en 1998 et en 2000 de nouveau à Saint-Saturnin-les-Apt, pour le bourg médiéval. Je me suis arrêté dans ce village et fondé mon entreprise "Art et Rénovations" en 2001.



Dans quel domaine avez-vous le plus de compétences ?

Mon savoir-faire est surtout en maçonnerie, l'analyse du vieux bâti, des matériaux. Mon éventail est assez large, je peux construire des murs en pierres sèches, des calades, restaurer et réhabiliter des anciens mas, exécuter des enduits à la chaux et même employer la terre. Je peux aussi intervenir pour la décoration intérieure avec la réalisation de stuc et de badigeons à la chaux.

Où trouvez-vous les matériaux d'anciens que vous utilisez ?

Autant que possible je me sers des matières et des matériaux récupérés sur place pour que le bâti s'intègre parfaitement à son environnement.



Ce doit-être une satisfaction de voir ces bâtiments anciens revivre ?

J'éprouve beaucoup de plaisir et d'émotion lorsque un bâti retrouve son aspect et son âme d'antan et encore plus lorsque mes clients sont satisfaits de m'avoir fait confiance.
J'ai l'exemple d'une personne qui m'avait contacté pour restaurer un moulin situé dans sa propriété, une ruine qu'elle voulait faire revivre dans le but de produire sa propre farine ! Un pari audacieux, un très beau projet, alors je me suis entouré de compagnons-charpentier pour réaliser les pièces de bois et la charpente, pour me documenter j'ai rassemblé tous les ouvrages possibles, j'ai trouvé une paire d'anciennes meules en pierre chez un marchand et le moulin, petit à petit a repris forme. Lorsque il s'est mis à fonctionner, ce fut un moment magique, rempli d'émotion car nous pouvions à nouveau entendre le souffle du vent dans les voiles, le craquement du bois, celui du rouet entraînant les meules broyant les grains de blé et expulsant la farine avec cette odeur unique et si agréable.
Un moment inoubliable où vous ressentez la chance de pouvoir exercer ce métier pour faire revivre notre patrimoine et ainsi transmettre nos racines, nos valeurs et l'amour du travail aux générations futures.



*A unique artisan,
his job is a passion.
"A fragile heritage on which
you the future is being built."*

Could you sum up in a few words your business activity?

Art et Rénovation is specialized in restoring the rural architectural heritage, using techniques such as the dry stone, stone cutting, lime plasters or distempers while respecting the traditions of generations of builders who contributed to the unique heritage.

What are your vocational qualifications ?

BEP and CAP in Masonry,
Great Prize for local and regional Art Jobs
Label EPV, it is a governmental distinction set up to honor French companies with exceptional craft or industrial skills.

Why did you specialize in heritage restoration ?

After my studies, I was hired by Lefèvre, the first French company dedicated to heritage restoration. 13 years of "compagnonnage" allowed me to develop skills in restoring historical monuments or regional archeological sites - it quickly became a passion.
After such an experience, I decided to create my own business and take care of minor heritages because it was either abandoned or not well restored due to modern techniques using a lot of concrete instead of working with lime.

Why did you choose the Vaucluse ?

I discovered the Vaucluse when I used to work for Lefèvre in 1996: we restored the fortified chapel in Saint-Saturnin-les-Apt, then in 1998 we worked on the archeological site in Vaison-la-Romaine, and again in Saint-Saturnin-les-Apt in 2000 for the medieval village. This is where I started my business "Art et Renovations" in 2001.

What is your field of expertise ?

I excel in masonry, in the analysis of old buildings and materials as well. The range of my skills is quite broad: I can build with dry stones, calades, restore old Provençal farmhouses, use lime plaster or use the earth. I can also do interior designing with stucco and lime

Where do you find the old material ?

As far as I can, I use materials I can find on the spot so that the architecture blends harmoniously with its environment.

Aren't you satisfied to contribute to the rebirth of old buildings?

I feel an immense pleasure and emotion when an architectural heritage recovers its look and spirit of its ancient time. And even more when my clients are satisfied with my work.
Once I worked for a person who wanted to restore an old windmill which was in his property because he wanted to produce his own flour. It was an audacious and beautiful project, so I worked with compagnons-charpentiers in order to make wood pieces and the frame. I researched as many books as possible, I bought a pair of old millstones from a local shop and gradually the mill took shape. When it started to work again, what a magical moment! We were filled with emotion while hearing the wind blowing through the mill's wings, the creaking of the wood and the spinning wheel pulling the grinding stones and the grinding of the grains of wheat and the expelling of the flour with this unique and so pleasant smell!
A unique moment when you become aware of the opportunity that offers this job : it enables us to give a second birth to our historical heritage, thus transmitting our roots, our values and our love of work for future generations.



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

FRANCIS
CABREL

LOUANE

MADONNA

EMMANUEL
MOIRE

POP LOVE
MUSIC

Chérie
FM

AVIGNON 88.1

Colours - Atelier K

Mobilier Intérieur et Extérieur - Décoration - Menuiserie - Ebénisterie



COLOURS de 1000 m2 d'exposition de mobilier intérieur et extérieur.
ATELIER K pour tous vos projets d'extérieur /intérieur en menuiserie, ébénisterie...

Décorateurs Richard et Marine Kasper offrent leur vision de la décoration teintée d'une vraie sensibilité artistique. Des univers faisant part aux belles lignes, formes, associations de matières, textures, couleurs, autour d'objets qui, du simple bibelots au salon complet participeront à personnaliser votre cadre de vie dans un style design, contemporain épuré, plein de charme, cosy ou sur un air d'authenticité... mais toujours à votre image !

COLOURS 1000 m2 of indoor and outdoor furniture exhibition.
ATELIER K for all your outdoor projects and interior carpentry and cabinetry...

Richard and Marine Kasper Decorators, offer their vision of decorating with real artistic sensitivity. All objects express beautiful lines and shapes with combinations of materials, textures and colors ... from interesting trinkets to the complete furnishing of your home and garden to personalize your own living environment in a design style either uncluttered contemporary, authentic, charming and cozy but always with your own personal image in mind.

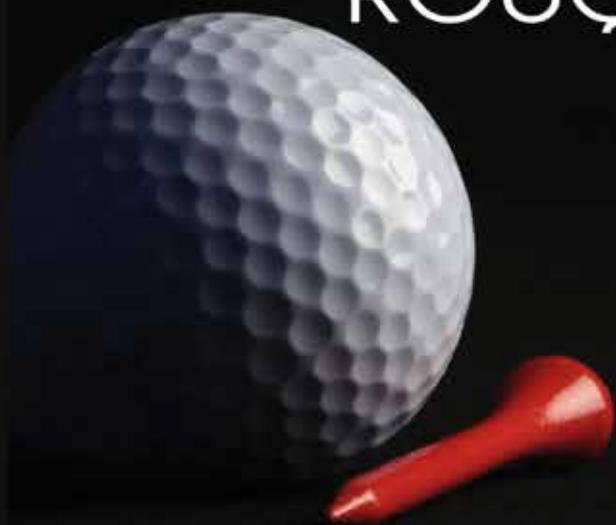
COLOURS / ATELIER K - COUSTELLET

510 A, Route d'Apt
Tél. 04 90 75 76 30 - Port. 06 81 98 36 66
colours@orange.fr
<http://www.facebook.com/colours.kasper>

Horaires : Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h,
le dimanche matin d'Avril à Décembre
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:00 a.m and 2:00 a.m - 6:00 p.m,
Sunday morning from April to December

4^{ème} Stableford individuel TROPHÉE de GOLF

Carrosseries
JSP JLR
ROUQUETTE



S.V.A.



GOLF DU GRAND AVIGNON
4 & 5 Juin 2016



Since 12 years, Provence Luxury Travel, provides luxury chauffeured transportation :

- exclusive VIP services
- transfers airport & railway station
- business and leisure trips
- weddings

Nous nous occupons de vos :

- transferts aéroport, gare
- service à la carte et mise à disposition
- transport affaires et longue distance
- mariage

Top Level cars & Minivan

Véhicules haut de gamme et minivan

www.provence-luxurytravel.com

contact@provence-luxurytravel.com

Tél. : +33(0)4 90 22 67 00 - Cell : +33(0)6 10 69 19 67

Fax : +33(0)4 90 22 30 43



Les voiles de Saint-Tropez

Bateaux - Événement



Du 24 Septembre au 2 Octobre 2016

PHOTO GILLES MARTIN-RAGET / VOILES DE SAINT-TROPEZ 2014

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ - SAINT-TROPEZ
www.lesvoilesdesaint-tropez.fr



{ plan p. 97 }
A



SPECIALISTE MENUISERIES ACIER HAUTES PERFORMANCES



Créée en 1969 la ferronnerie ROVERY s'est spécialisée depuis plus de 10 ans dans la fabrication de menuiseries acier hautes performances. Les différents profilés et vitrages utilisés aujourd'hui permettent d'allier la finesse, la solidité et la rupture de pont thermique. Les performances énergétiques obtenues répondent aux exigences et aux nouvelles normes du bâtiment imposées par la RT2012.

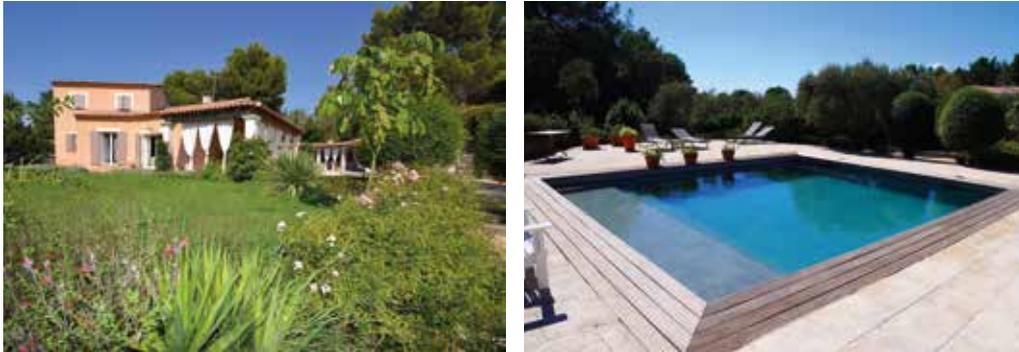


FERRONNERIE ROVERY
La Capelette III
Rue des Pommiers
13 520 Maussane-les-Alpilles

www.ferronnerierovery.com
contact@ferronnerierovery.com
Tél. 04 90 54 36 44 - Fax. 04 88 18 09 28

Happy Immobilier

Agence Immobilière



REF : 2199
PROCHE DE MAUSSANE LES ALPILLES

Dans un site et une ambiance exceptionnelle, en flanc de colline, superbe maison de construction traditionnelle de 170m², lumineuse, belle pièce de vie, cheminée. Magnifique terrain arboré de 3 300 M² sans aucune nuisance avec piscine, plage et splendide pool-house et cuisine d'été aménagée au calme absolu. Proche du village et des commerces. Possibilités d'agrandissement ! Un lieu ravissant au coeur du parc naturel des Alpilles.

DPE : D

Prix : 798 000,00 €

REF: 2199
NEAR MAUSSANE ALPILLES

In a unique site and a unique atmosphere, on a hillside, beautiful traditional house of 170m², bright, beautiful living room, fireplace. Beautiful wooded grounds of 3300 m² without nuisance. Swimming pool, sand beach and beautiful pool house and summer kitchen in an absolute calm. Near the village and shops. Opportunities for expansion! A lovely place in the heart of the natural park of the Alpilles.

DPE: D

Price : € 798 000.00



REF : 104V924M
REMY6, EXCEPTIONNEL À SAINT RÉMY DE PROVENCE !

A moins de 10 minutes du superbe Golf 18 trous des Baux de Provence, pensée et imaginée par des architectes talentueux, votre maison, dans une résidence privée de 6 maisons avec jardins et piscines privatifs. Unique : 6 maisons de grand standing, aux prestations luxueuses, de 196m² à 267m², personnalisées et contemporaines, aux lignes épurées et aux volumes surprenants où les espaces intérieurs se prolongent naturellement sur les espaces extérieurs, jardins et piscines. Des terrasses solarium de l'étage, vous n'aurez qu'à contempler les Alpilles... Renseignements et visites sur RDV au 04.90.92.03.93.

Prix : à partir de 1 450 000 € FAI

REF : 104V924M
REMY6, EXCEPTIONAL IN SAINT RÉMY DE PROVENCE !

Less than 10 minutes from the beautiful 18 holes golf of Les Baux de Provence, thought and designed by talented architects, your home, in a private residence of 6 houses with gardens and swimming pools. Unique : 6 high standing houses, with luxury services, from 196m² to 267m², individually decorated and contemporary, clean lines and surprising volumes where interior spaces naturally extend to outdoor areas, gardens and swimming pools. From the floor solarium terraces, you will only have to contemplate the Alpilles...

Information and visits by appointment at 04.90.92.03.93.

Prices : from € 1,450,000 IAF

HAPPY IMMOBILIER - MAUSSANE-LES-ALPILLES

Route de Saint-Rémy-de-Provence

Tél. 04 90 54 24 24 - happy.immobilier@wanadoo.fr

HAPPY IMMOBILIER - SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

9, Boulevard Victor Hugo

Tél. 04 90 92 03 93 - happy.saintremy@wanadoo.fr

www.happy-immobilier.fr



Pierre Cardin

*vous propose les plus beaux lieux de tournage
dans le sud de la France*



La plaine de Bonnieux (50 ha)

Le domaine des Quatre Tours - Le Château du marquis de Sade

Le Château de Lioux - Le Palais Bulles

des paysages insolites à la campagne, à la montagne, à la mer.

Salle de projection de 200 places, salle de conférence,

bureaux, 200 lits, restaurants, piscines, centre équestre . . .



Contact : Thomas Fillioux 06 70 31 22 17 / thomas.fillioux@pierrecardin.com

Metal Cube

Mobilier contemporain



La marque METAL CUBE vous propose des canapés, des fauteuils, des tables basses ou encore des manges debout avec tabourets. Sa conception en aluminium thermolaqué ainsi que des coussins garnis de mousse imputrescible et revêtus de tissu anti-UV ne nécessitent aucun entretien.

Une large gamme de coloris au choix aussi bien pour l'aluminium que pour les tissus ou les verres vous permettent des compositions personnalisées et variées.

Conçu et réalisé pour traverser les épreuves du temps, ce mobilier est le résultat d'une étude approfondie à chaque étape de sa fabrication. Vous pouvez découvrir nos réalisations dans nos locaux implantés zone artisanale de Maussane-les-Alpilles ou sur notre site internet. Créée et dessinée par Pascal ROVERY, Maître Artisan dans le domaine de la Ferronnerie d'Art, cette nouvelle ligne a déjà reçu l'approbation de nombreux hôteliers, architectes et particuliers.

The METAL CUBE brand offers sofas, armchairs, coffee tables and high bar tables with high stools. It has been designed to require zero maintenance.

A wide range of various colours with the choice makes it possible to implement varied customized compositions.

This furniture is designed for durability thanks to an in depth study in each stage of manufacturing.

You can discover our realizations in our shops localized Artisanal Zone of Maussane-les-Alpilles or on our website. Created and drawn by Pascal ROVERY, master artisan in the field of wrought ironwork, this product line has already received approval of many hotel owners, architects and individuals.



METAL CUBE - MAUSSANE-LES-ALPILLES

La Capelette III - Rue des Pommiers

Tél. 04 90 54 36 44 - Port. 06 63 87 50 67

contact@metal-cube.com

www.metal-cube.com

{ plan p. 96 }
E

Rocline

Showroom - Décoration intérieures et extérieures



Vous est-il déjà arrivé d'être partagé ?
De vouloir une chose et son contraire ?
...Dans la maison aussi, nous sommes parfois indécis...

Plus jamais vous ne serez prisonnier de vos doutes...

Nous vous accompagnons à maîtriser votre projet grâce au dessin, qu'il s'agisse de jardin, de salle de bains, de vos sols de maison ou de terrasse, de bien-être du spa, ou bien de décoration indispensable pour rehausser le style de votre habitat. Vous trouverez au showroom des sculptures d'artistes pour des ambiances réussies.

Les spécialistes qui exercent, chassent et débusquent les dernières tendances, les matériaux de mode, mais aussi les produits à forte implication technologique, pour répondre à des solutions de mise en œuvre.

Alors, n'hésitez plus...Venez nous rendre visite...

*Have you ever been shared between one thing and also its opposite ?
In an house, we are also sometimes undecided...*

More than ever, you will be trapped of your own doubts...

We support you in your project thanks to the drawing, whether it be the garden, the bathroom, the floors, the terrace, the spa... You'll find in the showroom sculptures of artists for lovely atmospheres.

The specialists are proactive about the latest trends for finding new solutions.

So, do not hesitate anymore... Come and visit us...



Rocline vous invite dans son espace showroom à franchir les frontières de la décoration du jardin et de l'intérieur. En offrant les nouvelles tendances en combinant les matières, les structures, les produits innovant, l'art, en respectant la noblesse de vos lieux. Nous vous accompagnons dans vos projets en respectant vos goûts et envie et gardons l'oeil sur l'importance de vos rêves pour les transformer en réaliter. C'est beau. Ca vaut le détour.

Rocline welcomes you in its atmospher of garden and interior decorations. It will offer you the new trends with innovative products and structures. We will support your projects. We will find ways to make your dreams a reality. It's beautiful. It's worth a visit.

ROCLINE - COUSTELLET

382, Route d'Avignon
Tél. 04 90 75 90 81
www.rocline.fr



Horaires : Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30,
le samedi de 10h à 17h
*Open from Monday to Friday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:00 p.m - 6:30 p.m,
Saturday 10:00 a.m - 5:00 p.m*

Luc ECHILLEY- Concepteur-paysagiste

CEZAE Jardin



CONCEPTION & MAITRISE D'ŒUVRE

Le végétal, l'eau, les personnes, tous ces êtres vivants sont les éléments essentiels du processus de création du jardin. S'inspirer du lieu, attraper quelques mots, quelques images pour faire un jardin qui ressemble à ceux qui vont le vivre. Créer de petits et grands espaces, ouverts ou fermés, contemporains, classiques, décalés, ou déjantés...chaque espace a sa personnalité, chaque élément a sa fonction, l'essentiel est d'y trouver des sensations.

« Cette vision est le fil conducteur de ma pensée quand je conçois des jardins ».

Faire passer le projet de l'état papier à l'état matière. Préserver l'esprit du projet jusqu'au bout, tout en le faisant évoluer au fur et à mesure que de nouvelles perceptions apparaissent. La maîtrise d'œuvre devient le moment privilégié pour préciser la singularité du projet et l'accompagner dans sa naissance.



Jardin privé
Domaine public
Jardin éphémère
Siège de société
Hôtellerie



Plant-life, water, and humanity are all essential elements in the creation of a garden. To be inspired by the location, to capture lost mutterings and images so as to create a garden that truly reflects those who will live there. To create small and large spaces open or closed, contemporary, classical, landscaped or even wacky ... each garden has its personality, each element its purpose, all contribute to the enjoyment of the moment and the quest for contemplation as well as emotion. "This vision forms the narrative of my thoughts when I conceive a garden."

To go from blueprint to completion, to drive the storyline of a project to conclusion, whilst allowing room for it to evolve as and when new ideas arise. The initial project management phase is the perfect moment to consider the uniqueness of the project and guide its genesis and development.



Luc ECHILLEY



Diplômé de L'Ecole Méditerranéenne des Jardins et du paysage de Grasse, installé depuis 13 ans aux Angles (à 10 min d'Avignon), il gagne en 2013 le titre national de Maître-Jardinier en remportant le concours du carré des jardiniers à Lyon. Ce jardin a été réinstallé à la Bambouseraie d'Anduze.

A Graduate Landscape Gardener, practicing from Les Angles (10min to Avignon), since 2003, Luc won the 2013 National title of Master Gardener. His winning entry was subsequently reinstalled at the "Bambouseraie" in Anduze.



3, impasse Baudelaire 30 133 LES ANGLÉS - 10 min d'Avignon-
contact@cezae.fr 04.90.16.06.45 / 06.11.01.11.23
www.cezae.fr

CEZAE Jardin

Cheval Passion

Événement



En janvier, Avignon devient la capitale internationale du cheval avec son festival Cheval Passion, le 3ème événement européen et sans conteste le plus créatif. Durant 5 jours, expositions, concours et spectacles se succèdent sans interruption. Cheval Passion 2017 vous donne rendez-vous du 18 au 22 janvier au Parc Expo d'Avignon avec plus de 1200 chevaux, 90 heures de spectacle, 14 pistes et carrières, 12 halls couverts sur un site de 50 000 m². 250 exposants présentent tous les produits et services utiles à la pratique de l'équitation : matériels, selles, nutrition équine, soins, vêtements, tourisme équestre et beaucoup d'autres activités. Cheval Passion, ce sont aussi Pony Passion et le nouveau spectacle Pony Show, des animations pour les familles et des jeux pour les enfants, de l'équitation de travail, de la monte western, les représentations du célèbre Gala des Crinières d'Or, les journées pédagogiques, un grand rassemblement de chevaux Camargue, le MISEC (réservé aux professionnels), le Cabaret Equestre, etc. Depuis 30 ans, le gala des Crinières d'Or enchante un public fidèle et présente des artistes – chevaux et cavaliers – de grand talent. Le programme 2017 s'annonce à la fois poétique, dynamique et audacieux.

In January, Avignon becomes the horse capital of the world with its equestrian festival Cheval Passion. Cheval Passion is the 3rd biggest event of its kind in Europe and without a doubt the most creative. Exhibitions, competitions and performances never stop. Rendez-vous in January 2017, from 18 to 22. The 32nd Cheval Passion horse show takes place in January at the Avignon fairgrounds, the «Parc des Expositions». Over 1 200 horses, 90 hours of performances, 14 corrals, 12 display halls on grounds covering 50 000 m². 250 exhibitors work with many items related to the equestrian art -such as equipment, saddles, food, care, clothing, tourism... and many others. Cheval Passion also means Pony Passion and the new ponies Show, animations for families and games for children, field trip days, western riding, shows of the famous "Crinières d'Or Gala", the educational days, a Camargue Horse Meeting, the International Market for Equestrian Performances (MISEC for professional only), the Cabaret Equestre, etc. The best of equestrian performers ride into the ring in Avignon! For 30 years, the Crinières d'Or gala has delighted its loyal audiences and presented artists - both horses and riders - beloved stars, new stars and tomorrow's stars!> The programme is poetic, dynamic and daring.

CHEVAL PASSION - AVIGNON du 18 au 22 Janvier 2017

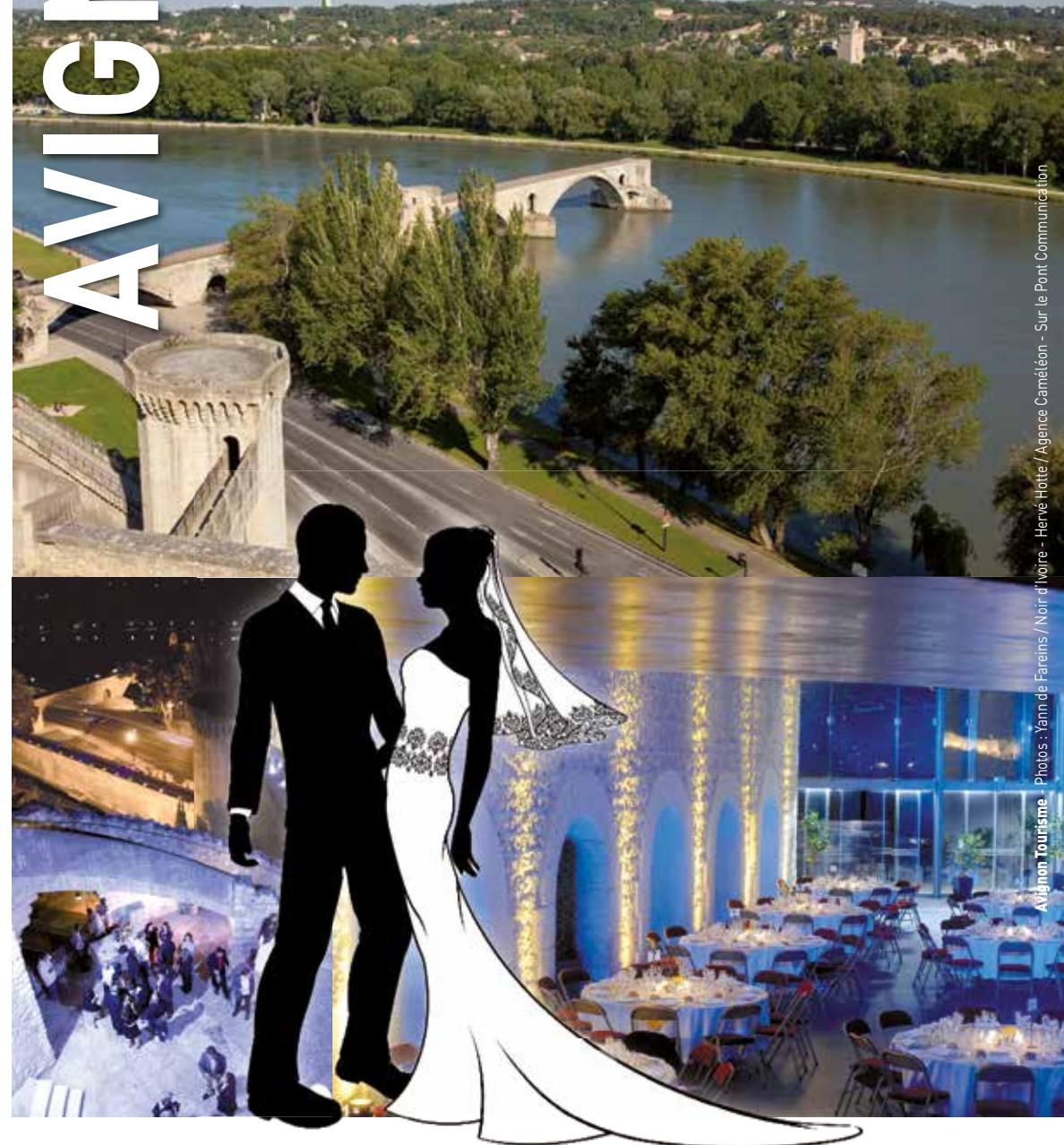
Parc Expo d'Avignon
Tél. 04 90 84 02 04
www.cheval-passion.com



AVIGNON

Pour le plus beau jour de votre vie
choisissez un lieu d'exception chargé d'histoire,

L'ESPACE JEANNE LAURENT



Au cœur du centre historique, dans le jardin des Doms avec une vue panoramique sur le Pont d'Avignon (possibilité d'une privatisation en soirée), ce lieu de caractère peut accueillir votre mariage à partir de 80 personnes. Proximité immédiate du Parking du Palais des Papes



AVIGNON TOURISME
avignon-tourisme.com

contact : Julie Mélin
Tél. +33 (0)4 90 27 50 59
www.avignon-congres.com

La nautique de Saint-Tropez

Événements



SOCIÉTÉ NAUTIQUE DE SAINT-TROPEZ

Les Épreuves 2016

La Giraglia Rolex Cup : du 11 au 15 juin à Saint-Tropez
contact inscriptions : Yacht Club Italiano Tel : + 39 010 246 12 06 - fax : + 39 010 246 11 93 - www.yci.it

XVI° Trophée Bailly de Suffren : du 24 juin au 6 juillet - départ 25 juin
Inscriptions : <http://www.societe-nautique-saint-tropez.fr/>
Informations : <http://www.cnmarinas.com/ghm/tropheebaillidesuffren/>

Trophée Pourchet Journée du Club, La SNST : une grande famille ! : les 22 et 23 août

Les Voiles de Saint-Tropez : du 24 septembre au 2 octobre
Site : www.lesvoilesdesaint-tropez.fr

Dragon Saint Tropez : du 11 au 15 octobre

Les Voiles d'Automne : du 10 au 13 novembre

Les Sorties Pêche

Le Calamar d'Or : Week-ends de janvier et février

La Turlutte d'Or : Week-ends de novembre et décembre

La Ballade de Jean Luc : Juin

Le Varathon : 27 et 28 août

Les Sorties Club : du 26 au 29 mai et du 1er au 4 septembre

LA NAUTIQUE - SAINT-TROPEZ

Nouveau Port BP72

Tél. 04 94 97 30 54 - Fax. 04 94 97 87 00

info@snt.org

www.societe-nautique-saint-tropez.fr



Les voiles de Saint-Tropez

Bateaux - Événement



Sur l'eau comme à terre, les 4000 équipiers se retrouvent à Saint Tropez chaque année dans la lumière cuivrée de l'automne, à bord de plus de 300 des plus beaux bateaux modernes et classiques au monde, ont transformé le rassemblement amical d'origine, en un rendez vous incontournable. Fidèle à ses valeurs, l'équipe de la Société Nautique de Saint Tropez et son président André Beaufls, ont néanmoins réussi à maintenir le cap et l'esprit unique des Voiles de Saint Tropez. Et chaque année le souffle de la passion se ranime à Saint Tropez, dans les ruelles, sur le port et autour du golfe dans la perspective d'une semaine d'exception. Fêtant en 2016 dans la bonne humeur et le respect du fairplay nautique leur 18ème édition, le rendez vous des voiles de Saint Tropez inscrit la réussite de sa formule dans la durée.

Régate le jour, fête le soir. Une nouvelle fois le spectacle des Voiles sera assuré sur l'eau comme à terre pour permettre aux Tropicéziens et au public de participer à l'événement autour du port et dans les rues de la ville. Le temps fort des animations à terre sera cette année encore le défilé des équipages programmé jeudi soir. Le jury, installé sur une estrade devant les bars du port, sera composé d'un mélange de Tropicéziens – dont certains membres du personnel municipal ou commerçants – et de capitaines. Le jury lui même sera déguisé. Pour permettre aux équipages d'avoir plus de temps pour se préparer, ce grand défilé qui part du village des Voiles pour faire tout le tour du port à été programmé à 19h. Egalement la fête à la place des Lices, taureau mécanique, bras de fer, tir à la corde, concours de boules et poêlée savoyarde géante.

Every year, at sea or on land, 4000 sailors gather in Saint-Tropez in the red lights of Autumn on board of more than 300 modern or classic sailing yachts, some being among the most beautiful in the world. They have turned the original friendly meeting into a huge and essential gathering. Faithful to its values, the team of the Société Nautique de Saint-Tropez and its president, André Beaufls, have succeeded in preserving the unique spirit of Les Voiles de Saint-Tropez. Year after year, passion is revived in the streets, in the harbour and in the Golfe of Saint-Tropez thanks to the exceptional week to come. In 2016, Les Voiles de Saint-Tropez will celebrate the 18th edition of an ever lasting success due to its friendly atmosphere so respectful of the sailing FairPlay.

Regattas by day, parties by night. Once again, the show will take place both at sea and in the village in order that Tropicéziens and visitors enjoy the event in the streets and along the harbour. Most expected is the crew parade on Thursday evening. Settled on a stage in front of the bars of the harbour, the jury will be composed of people from Saint-Tropez whether they are municipal employees, shopkeepers or boat captains and all of them will be dresses up. In order to grant more time to the crews to get ready, the parade will start later than usual. Departure will be at 7.00pm from the Village des Voiles to tour all around the harbour. The party on the Place des Lices will offer animations such as a mechanical bull, arm-wrestling tournaments, tug-of-war and pétanque' competitions, and a giant speciality from Savoy to fill empty stomachs.

LES VOILES DE SAINT-TROPEZ - SAINT-TROPEZ
Du 24 Septembre au 2 Octobre 2016
www.lesvoilesdesaint-tropez.fr



pierre cardin

FESTIVAL de LACOSTE

16^{ème} Édition - JUILLET 2016 à 21h
Château et Carrières du Marquis de Sade 84480 Lacoste

JEUDI
14 JUILLET

JONAS KAUFMANN

Récital (Carrières)

SAMEDI
16 JUILLET

MARTHA ARGERICH AND FRIENDS

Concert avec Orchestre (Carrières)

DIMANCHE
17 JUILLET

MARTHA ARGERICH AND FRIENDS

Concert de Musique de Chambre (Carrières)

MARDI
19 JUILLET

GÉRARD CHAMBRE : J'AI ME LE MUSIC-HALL

Spectacle musical (Château)

MERCREDI
20 JUILLET

RICHARD WAGNER ET LOUIS II DE BAVIÈRE

Les plus beaux airs d'Opéra de Wagner proposés par Ève Ruggiéri (Carrières)

VENDREDI
22 JUILLET

VÉRONIQUE FOURCAUD : MOI, MARIE, MARQUISE DE SÉVIGNÉ

Petit théâtre (Carrières)

SAMEDI
23 JUILLET

MOZART SOLENNEL, PAR LE CHOEUR DE CHAMBRE ACCENTUS

Musicales du Luberon. Concert (Carrières)

LUNDI
25 JUILLET

LUIS MARIANO 100 ANS, AVEC LE TÉNOR MATHIEU SEMPÉRÉ

Spectacle musical (Carrières)

MERCREDI
27 JUILLET

LE PORTRAIT DE DORIAN GRAY

Théâtre musical de Daniele Martini avec Matteo Setti et Thibault Servièrre (Carrières)

Réservations 0892 68 36 22

informations : 04 90 75 93 12

www.festivaldelacoste.com / www.pierrecardin.com



La Provence

Vaucluse

la Marseillaise





French Art de Vivre

Bubble. Canapés en tissu Techno 3D, design Sacha Ladic.
Iride. Table basse et bout de canapé, design Alessandro Busana.
Waterline. Dessertes, design Cédric Ragot.

AVIGNON SUD - Route de Marseille - La Cristole - Tél. 04 90 89 89 26

rochebobo

cheval *passion*

Un Festival d'émotions

du 18 au 22 Janvier 2017



- Spectacles
- Salon
- Concours

AVIGNON Parc Expo

Organisation - 04 90 84 02 04

Office de tourisme - 04 32 74 32 74

BCMC Balazard

Charpente - Isolation - Couverture - Zinguerie



Fondée en 1954, BCMC Balazard détient un savoir-faire en charpente, couverture, zinguerie et isolation (Label RGE). Soucieux de satisfaire sa clientèle, l'entreprise a toujours utilisé les matériaux les plus nobles. La qualité de notre travail, notre professionnalisme, et notre longévité assurent à notre clientèle un suivi permanent et durable. Dans la rénovation, nous respectons la qualité du travail des générations passées. Dans la construction, nous innovons ; toujours à l'écoute du client, nous lui conseillons la meilleure option, notre seul objectif étant sa satisfaction.

BCMC Balazard est à même de réaliser tous vos projets de construction, de transformation, et de rénovation, du couvert de jardin à l'édifice historique, aux caves, aux écoles, en passant par la villa traditionnelle.

Founded in 1954, BCMC Balazard holds expertise in timber structure, roofing, zinc and insulation (Label EGR). Anxious to satisfy its clients, the company has always used the best materials. The quality of our work, our professionalism, and our longevity make our clients sure of a permanent and long-lasting monitoring. In the renovation, we respect the quality of past generations work. In construction, we innovate; always listening to the customer, we suggest him the best option. Our only objective: satisfaction.

BCMC Balazard is able to realize all your construction, processing, and renovation projects... Garden shed, historic building, cellars, schools, and of course traditional villa.

BCMC BALAZARD - VILLENEUVE-LES-AVIGNON

Zac R.Garcin

Tél. 04 90 25 37 55 - contact@bcmc-balazard.fr

www.bcmc-balazard.fr

Horaires : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h

Open from Monday to Friday 8:00 a.m - 6:00 p.m



RBC VINTAGE !

Ouverture été 2016

Isle-sur-la-Sorgue



RBC Vintage

Mobilier intérieur et extérieur - Décoration



RBC ouvre cet été son 6ème showroom dans le sud de la France, RBC Vintage à L'Isle-sur-la-Sorgue, capitale française de la brocante et des antiquités. Pour la première fois, RBC lance un nouvel espace de vente pour les passionnés de design Vintage avec une offre singulière : Des pièces de design originales éditées dans les années 50, 60, ou 70, des ré-éditions avec les marques partenaires de RBC : Fritz Hansen, Artifort, Vitra, Knoll, B&B Italia, Flos, Artemide, Serge Mouille, Oluce, Nemo... et enfin des pièces en série limitées éditées avec des finitions rares.

Un lieu chaleureux qui invite à la flânerie tout au long de l'année dont l'architecture intérieure est signée du célèbre designer français Jean-Marie Massaud. Sa vision du lieu : un espace ouvert qui fait entrer avec générosité la lumière du Sud avec un principe de verrières en acier cortène qui ornera les façades côté Sorgue et côté rue ainsi que deux belles terrasses pour profiter de l'expérience shopping les beaux jours.

RBC opens its 6th showroom this summer in the south of France, RBC Vintage at L'Isle-sur-la-Sorgue, capital of French antiquity market. For the first time, RBC launches new retail space for Vintage design lovers with an unique offer : Original design pieces published in the 50, 60, or 70, or re-editions with RBC partner brands: Fritz Hansen, Artifort Vitra, Knoll, B&B Italia, Flos, Artemide, Serge Mouille, Oluce, Nemo... and finally limited edition pieces edited with rare finishes.

A warm place to stroll throughout the year designed by the famous French designer Jean-Marie Massaud. His vision of the place: an open space that brings with generosity the South and its sunny light thanks to cortène steel windows on Sorgue side and street side and two terraces which allow to enjoy the shopping experience on beautiful sunny days.

RBC VINTAGE - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE
OUVERTURE JUILLET 2016

11, Avenue de la Libération

Tél. 04 65 00 00 77 - vintage@rbcmobilier.com

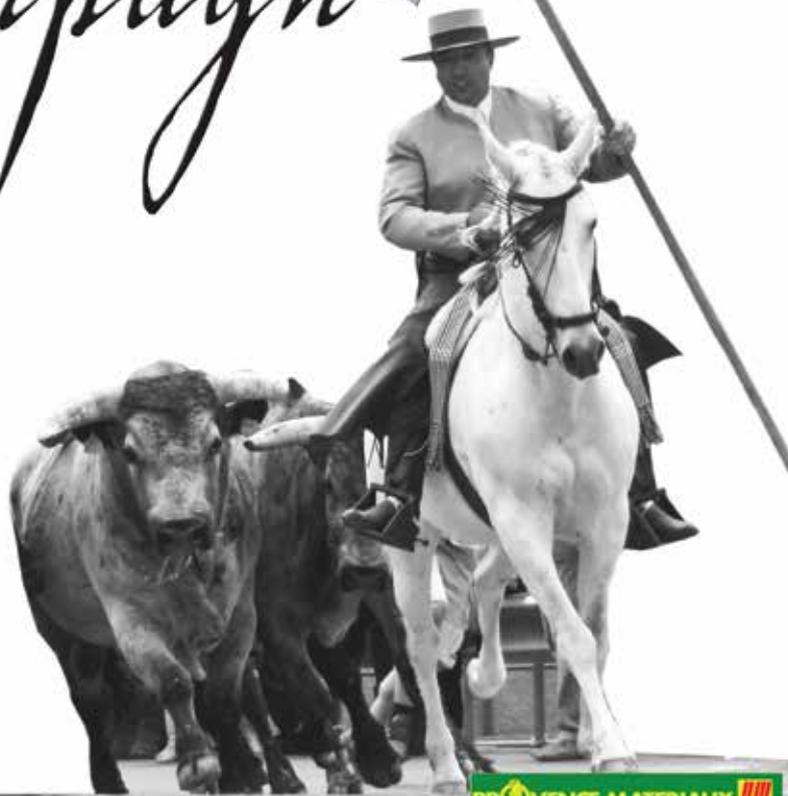
www.rbcmobilier.com



Mas S^{te} Anne, 2 ch. du Mas d'Artaud
ST-ETIENNE DU GRÈS
Tous les Dimanches à 12h00

EQUESTRE
Champagn

UNE
 PARENTHÈSE
 ÉQUESTRE
 DANS LES
 ALPILLES



© Katy Siroul

PROVENCE MATERIAUX

présenté par Sophie
 et Olivier BOUTAUD

PROVENCE ECO ENERGIE

Instant découverte autour du cheval et du taureau

Rens. & résa obligatoire au 06 08 46 51 98

ou sur www.domavaquerafrance.com - doma.vaquera.france@wanadoo.fr

Présentation des taureaux espagnols, spectacle équestre, déjeuner traditionnel andalou.



Mas Sainte Anne

Spectacle - Chevaux - Taureaux - Camargue



Ecurie du Mas Sainte-Anne, dressage, spectacle équestre de tradition andalouse, stages, boutique d'accessoires et vente de chevaux. Le Mas Sainte-Anne est situé au pied des Alpilles, au cœur d'un triangle délimité par Arles, Saint-Rémy de Provence et Tarascon. De vastes installations sur quatre hectares : 15 boxes, une carrière et un manège éclairés; Un club-house, une sellerie... On y pratique la Doma Vaquera, le dressage classique ou tout simplement l'équitation de son choix. L'école est dirigée par deux directeurs techniques : Olivier Boutaud et Antonio Quinta Casas, tous deux plusieurs fois champions de France et d'Espagne. Cours privés sur cheval de grand prix sur rendez-vous.

Ecurie du Mas Sainte-Anne : horse training, horse show in Andalusian tradition, internships, accessories shop and selling horses. Mas Sainte-Anne is located down the Alpilles, in the heart of a triangle bounded by Arles, Saint-Rémy de Provence and Tarascon. Extensive facilities on four hectares: 15 boxes, a career and a lighted carousel. A club-house, a tack room. We practice the Doma Vaquera, classical training or just riding his choice. The school is run by two technical directors Olivier Boutaud and Antonio Quinta Casas, both several times champions of France and Spain.

Private courses on grand prix horse by appointment.

LE MAS SAINTE-ANNE - SAINT-ETIENNE-DU-GRÈS

Chemin du Mas d'Artaud

Tél. 09 71 24 05 78 - Port. 06 08 46 51 98

doma.vaquera.france@wanadoo.fr

www.domavaquerafrance.com



Outdoor Média

Constructeur d'écrans géants led



Avec près d'une centaine d'installations dans le monde, projets d'architecture de grande envergure et des partenariats avec des groupes internationaux, OUTDOOR Media se positionne comme un acteur majeur sur le marché de la fabrication et de l'installation d'écrans LED INDOOR et OUTDOOR. Start-up ou groupe à renommée internationale, petit ou grand projet, OUTDOOR Media étudie avec attention chaque demande pour vous proposer le meilleur de ses services, à la hauteur de vos ambitions.

With nearly one hundred installations around the world, larger-scale architectural projects and international groups partnerships, OUTDOOR Media is now a major player on the LED displays market. Start-up or internationally renowned group, OUTDOOR Media examines carefully each request to offer you the best, whatever the size of your project until it fulfils your ambitions.

OUTDOOR MEDIA - LES ANGLÉS

Avenue de la 2ème D.B
Tél. 06 35 47 72 75
www.outdoormedia.fr

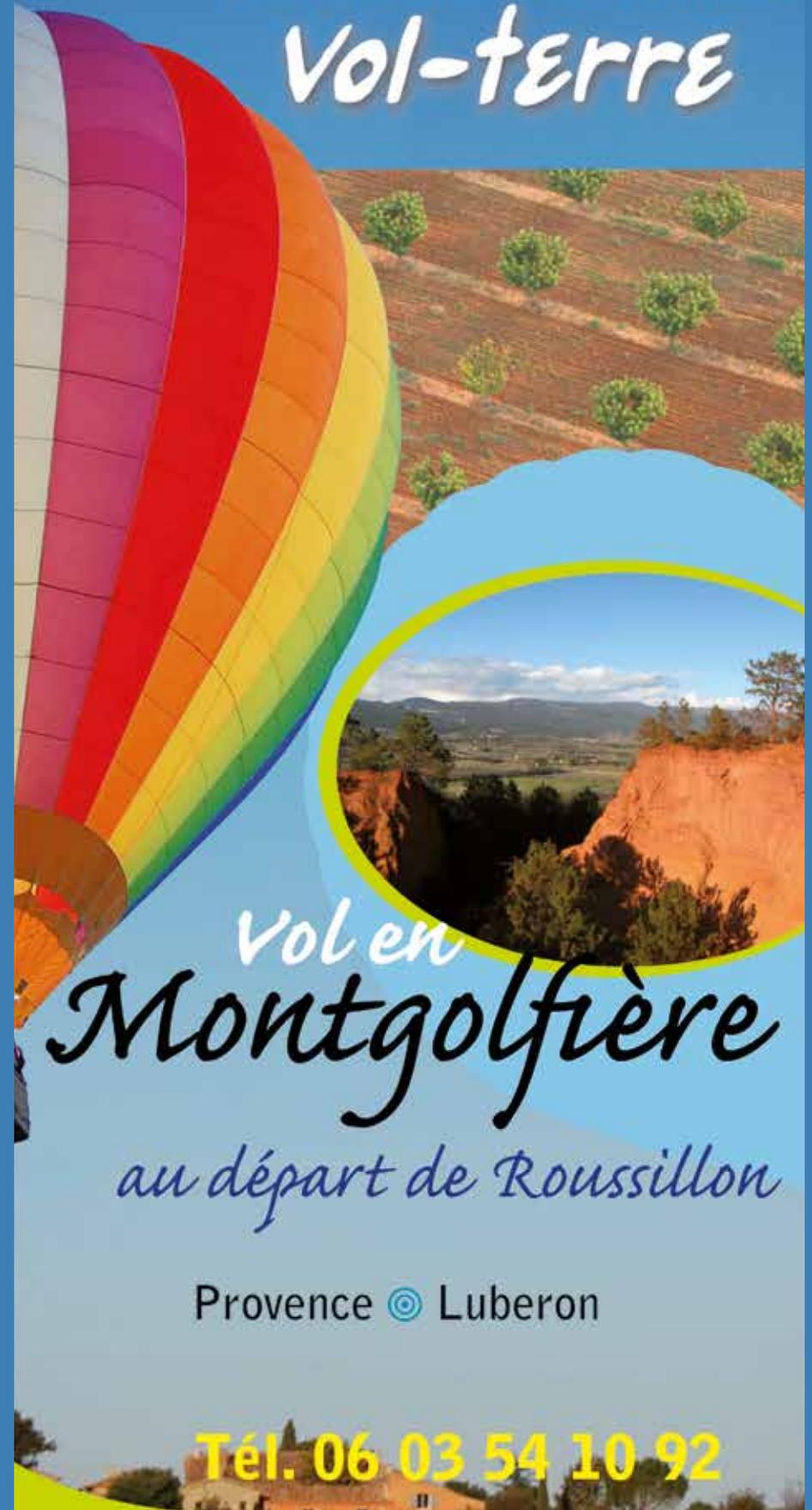
OUTDOOR Media®

Constructeur d'écrans géants



Une vision différente de la Provence

Vol-terre



Vol en
Montgolfière
au départ de Roussillon

Provence @ Luberon

Tél. 06 03 54 10 92

www.montgolfiere-luberon.com

contact@montgolfiere-luberon.com



PROMENADES EN MER À SAINT-TROPEZ

Le vieux Saint-Tropez & La baie des Canoubiers

Les saveurs du terroir

Les couchers de soleil



La Pouncho

Promenades en mer



LE VIEUX SAINT-TROPEZ & LA BAIE DES CANOUBIERS

Spécialiste des promenades en mer à Saint-Tropez, venez vivre une expérience unique à bord de La Pouncho. Embarquez pour une visite commentée d'une heure afin de découvrir les lieux mythiques, les quartiers anciens, les maisons célèbres et tous les principaux sites de tournage de films réalisés à Saint-Tropez.

LES SAVEURS DU TERROIR

Durant 1h15, vivez l'émotion en découvrant Saint-Tropez par la mer lors des promenades dégustation des saveurs du terroir local dans un lieu d'exception: promenades salées ou sucrées avec à l'honneur les vins des domaines tropézien ou de la presqu'île, épicerie fine varoise (anchoïade, tapenade, terrines), ou encore la célèbre tarte tropézienne.

LES COUCHERS DE SOLEIL

Durant 30mn, partagez la magie du coucher de soleil sur le Golfe de Saint-Tropez à bord de La Pouncho en trinquant avec une coupe de champagne.

Privatisation : évènementiel, séminaires, suivi de régates, navette (Port Cogolin, Saint-Tropez)

THE OLD SAINT-TROPEZ & THE BAY OF CANOUBIERS

Specialist of boat trips in Saint-Tropez, come and live a unique experience while 1h on board of La Pouncho : the old Saint-Tropez, mythical places with famous movies shot and sublime landscape.

LOCAL FLAVORS

Live emotion discovering Saint-Tropez from the sea and taste on board the savors of the local terroir in a exceptional place (1h15) wines from famous vineyards of Saint-Tropez & it's peninsula
- delicatessen from the region of Saint-Tropez (anchoïade, tapenade, terrines,...) : salted trip
- pastries & biscuits from Saint-Tropez : sweet trip

SUNSETS

Live the magic sunset on bord of La Pouncho on the Golfe of Saint-Tropez, toasting with champagne (30mn).

Privatization : events, seminars, followed by regattas, shuttle boat (Harbor Cogolin, Saint-Tropez)

LA POUNCHO - SAINT-TROPEZ

Quai du Président Meiffret - Estacade du Nouveau Port

Tél. 04 94 97 09 58 - Port : 06 84 07 41 87 - 06 09 50 60 72

info@lapouncho.com



www.lapouncho.com



hôtels gastronomie & vins

hotel, gastronomy & wines



Notre-Dame de Sénanque est une abbaye cistercienne située sur la commune de Gordes, Vaucluse, en Provence. Elle a été fondée en 1148 par des moines cisterciens provenant de l'Abbaye de Mazan dans le Vivarais. Il est possible d'apprécier toute la beauté de l'architecture et du vallon de Sénanque.

Notre Dame de Sénanque was a Cistercian abbey in the town of Gordes (Vaucluse), in Provence. It was founded in 1148 by Cistercian monks from the Abbey of Mazan in Vivarais. It's possible to appreciate the beautiful architecture and the valley of Sénanque.

La Tarte Tropézienne

Pâtisserie



La Tarte Tropézienne est arrivée discrètement à Saint Tropez dans les bagages d'Alexandre Micka, sous évanescence forme d'un souvenir, mais o combien vivace nous rappelant une madeleine rendue célèbre par Marcel Proust. La tarte d'Alexandre Micka, vient de sa grand-mère. La recette n'est écrite nulle part, mais il sut lui insuffler une nouvelle vie. Il y a d'abord la brioche, ferme et douce en sa surface comme une peau de pêche, généreusement saupoudrée de grains de sucre qui viennent fondre sous la langue au premier contact. Puis, à l'intérieur, il y a son âme. Pleine onctueuse et savoureuse, elle est le résultat du délicat mélange des deux crèmes, une pâtissière et une au beurre. Il est nécessaire qu'un vent nouveau souffle dans les couloirs de la maison, un vent créatif et innovent, sans pour autant abandonner les valeurs fondamentales de simplicité et de convivialité. Pour cela il faut quelqu'un qui soit déjà familier avec cet état d'esprit, pour ne pas dire quelqu'un de la famille. Ainsi n'est il pas étonnant que le choix d'Albert Dufrière se soit porté sur son propre fils Sacha, pour apporter ce sang neuf. Sacha Dufrière du haut de son quart de siècle à peine, a littéralement grandi au sein de la maison Tarte Tropézienne dans l'ombre d'Albert.

The Saint Tropez pie came discretely in Saint Tropez through Alexandre Micka. Alexandre Micka's pie comes from his grandmother. The recipe is not written anywhere but he managed to give it a new life. First, there is the brioche, smooth and firm to the touch, powdered with grains of added sugars, that melt on the tongue at first contact. Then, inside, there is its soul. It is the result of the mix of two creams. Without leaving fundamental values of simplicity and conviviality, it is now necessary to bring fresh impetus in the firm. In that way, who better come up than a member of the family. It is not surprising that Albert Dufrière has chosen his own son. Sacha Dufrière, twenty five years old, grew up into the Tarte Tropézienne company, in his fathers's shadow.

LA TARTE TROPÉZIENNE - SAINT-TROPEZ

Place des Lices

Tél. 04 94 97 94 25

www.latartetropezienne.fr

LA TARTE TROPÉZIENNE®

1965 SAINT-TROPEZ



Domaine des Tournels

Domaine viticole



Propriété de la famille depuis plusieurs générations, le domaine des Tournels domine majestueusement de ses 110 ha la baie de Pampelonne, au pied du phare de Camarat. Les 55 ha cultivés, essentiellement des coteaux schisteux propices à une production de qualité, reçoivent un ensoleillement idéal de plus de 3000 heures par an. Ils sont consacrés à la culture de la vigne, entièrement palissée pour favoriser une exposition optimale des grappes et obtenir un vin de grande qualité.

Property of the family since several generations, the domain of Tournels dominates majestically of its 110 ha the bay of Pampelonne, at the foot of the headlight of Camarat. 55 ha cultivated, essentially slaty hillsides convenient to a quality production, receive an ideal period of sunshine of more than 3000 hours a year. They are dedicated to the culture of the vine, completely attached to favor an optimal exposure of the clusters and obtain a high-quality wine.

DOMAINE DES TOURNELS - RAMATUELLE

Tél. 04 94 55 90 91 - Fax. 04 94 55 90 98

contact@domaine-des-tournels.com

www.domaine-des-tournels.com



Bistrot Chez Ju

Restaurant



Envie d'une petite pause à deux pas des Alpilles... N'hésitez pas à vous arrêter «Chez Ju». Ici, la sérénité et la bonne humeur sont de mise, une équipe jeune et souriante vous attends de pieds fermes afin de vous laisser un souvenir indélébile d'un bon moment passé entre amis ou en famille. Des produits frais et de saison, voilà ! Ce que l'on trouve dans les assiettes, pas de blablas, du goût et de la couleur, un point c'est tout !

Fancy a break, just nearby « Les Alpilles ». Feel free to join us at Bistrot Chez Ju.

Here, serenity and good mood atmosphere reign ! A welcoming and friendly team will care of you with the aim of leaving you a lasting impression. You will keep in mind the sweet memories of a good meal amongst friends and family. 100% fresh and seasonal ingredients ! That's what you will find in your plates ! No blabla, only taste and colors in our dishes, that's all !

BISTROT CHEZ JU - MOLLÉGÈS
27, Traverse du Poids Public
Tél. 04 32 61 98 82



La Grimaudoise

Bistrot gourmand - Bar à vin - Salon de thé - Epicerie - Cave à vin



La Grimaudoise est un lieu d'exception situé à Port-Grimaud Sud, ouverte à l'année, elle vous offre de nombreuses facilités. Bistrot gourmand, Bar à vin, Salon de thé et Epicerie fine. Son cadre chaleureux et accueillant fait de cet endroit le Must.

Notre cuisine fraîche et parfumée aux senteurs méditerranéennes vous invite à un moment de plaisir. Notre Chef vous propose son plat du jour à 12 €. Midi ou soir pour un moment complice notre Bistrot gourmand vous offre un menu varié riche en couleurs.(produits frais de saison).

Notre Bar à vin vous offre une sélection des meilleurs vins français. Venez prendre un verre ou partager une bouteille entre amis pour un moment convivial dans un cadre cosy.

La Grimaudoise est le must sur la Place, prendre son petit déjeuner au soleil est une invitation aux vacances. Notre établissement organise des événements privés (demandez plus d'information à notre équipe). Nous vous préparons aussi de merveilleux paniers piques-nique ou de fruits frais à emporter pour vous enchanter.

La Grimaudoise is one of the most famous place to be in Port Grimaud south, open all year round . Its unique ambience, its beautiful setting and its open terrace delight you... Our fresh summer cooking invites you to the delicious cuisine with Mediterranean flavors. Our wine Bar is an open window of large selection of the best French wines. Enjoy a glass of wine or share a bottle with friends in a warm setting. The Grimaudoise is the Must for having breakfast on its sunny terrace in the morning.

Our Chef cook propose «the dish of the day»(12€), for lunch or dinner, he proposes as well an exceptional choice of menus (fresh seasonal products).

La Grimaudoise organizes also special events (ask our team for more information). We also do take away food and prepare wonderful gift boxes or baskets with fresh fruits to take on board.

LA GRIMAUDOISE - PORT GRIMAUD 2

90, Place François Spoerry
Tél. 04 94 56 08 94 - Wifi gratuit
www.grimaudoise.fr



VIP ROOM

SAINT-TROPEZ

ALWAYS THE BEST IDEA !



La Bulle Tropézienne



La Bulle Tropézienne est le résultat d'un travail de précision de plusieurs années. Rosé Brut de grande qualité élaboré dans le sud de la France, la Bulle Tropézienne offre une exceptionnelle expression aromatique tout en finesse et élégance. Ses fines bulles séduiront les amateurs du monde entier. Accord mets et vins. Parfait pour la mise en bouche, elle vous accompagnera lors de vos apéritifs et cocktails. Ses notes fruitées conviendront aussi aux tartes raffinées et autres desserts de l'été.

La Bulle Tropézienne is the result of precision work of several years. "Rosé Brut" high quality developed in the south of France, la Bulle Tropézienne offers exceptional aromas with finesse and elegance. Its fine bubbles will appeal to enthusiasts worldwide. Food and wine. Perfect for an appetizer, it will accompany you during your appetizers and cocktails. Its fruity notes also agree with refined pies and other desserts.

LA BULLE TROPEZIENNE - LA CROIX-VALMER

Contact Vaucluse, Gard et Hérault +33 6 99 75 19 04
Autres régions +33 7 83 09 69 93 et +33 6 10 05 49 18
www.labulletropezienne.com

Château Trémouries

Domaine viticole



Le château de Trémouries est un domaine viticole plein de charme qui a su préserver son caractère et son authenticité avec ses bâtiments anciens, les rosiers qui bordent ses vignes, ainsi que sa petite oliveraie. Vous découvrirez dans son colombier provençal, ses vins AOC rosés fruités, rouges élevés en fûts de chêne et pour certains primés, blancs délicieusement parfumés, son huile d'olive artisanale non filtrée ainsi que des produits sélectionnés tant pour leur qualité que pour leur originalité.

Castle Trémouries is a vineyard full of charm which kept its character and authenticity with its old buildings, rose bushes that line its vineyards and its small olive grove. You will discover in its Provençal dovecote, its fruity rosé AOC wines, its red raised in oak barrels and sometimes award winning, its deliciously flavoured white, its unfiltered artisanal olive oil and some other products selected both for their quality and originality.

CHÂTEAU TRÉMOURIES - COGOLIN

D98

Tél. 04 94 54 66 21

www.tremouries.com



Café Véranda

Restaurant



Niché sur les hauteurs d'un village mythique, classé (un des plus beaux villages de France). Le restaurant possède une véranda qui offre une vue exceptionnelle sur le Luberon. En été, il est possible de se restaurer également sur la terrasse à l'ombre d'un olivier. En hiver, belle cheminée et repas devant un beau feu de bois. Cuisine du marché qui évolue au cours des saisons, daurade royale à la plancha, homard rôti, turbot,...

Pour le déjeuner la véranda propose sa carte Bistrot (tartare de boeuf, lasagne, andouillette, poisson grillé, belles salades, pièce de boeuf, ...).

En hiver, menu Truffe (risotto de gambas à la truffe noire, cappuccino de truffe noire au Monbazillac, médaillon de foie gras à la truffe, ...). Nombreuses possibilités toute l'année de repas traiteurs à domicile.

Tucked away on the height of a mythic listed village (one of the most beautiful in France), the restaurant owns a verandah with a panoramic view on the Luberon. During the summer, you can dine on the shaded terrace. During the winter, you can dine in front of a pleasant wood fire. Market cuisine, gilthead seabream, lobster... For lunch the Véranda proposes the Bistrot menu. During the winter, truffle menu. Throughout the year, many possibilities of home-based catering services.

CAFÉ VÉRANDA - MÉNERBES

Avenue Marcellin Poncet

Tél. 04 90 72 33 33 - veranda.café84@yahoo.fr

www.cafe-veranda.com

Horaires : ouvert tous les jours à 12h et à 19h, sauf le lundi
Open everyday 12:00 a.m and 7:00 p.m, except Monday



Meffre Traiteur

Traiteur - Mariage - Anniversaire - Baptême



« Inventive, séduisante, eco-responsible » voilà les termes avec lesquels nos clients qualifient notre cuisine ! Depuis toujours impliqués dans la vie locale et la défense d'une agriculture saine et durable, nous privilégions l'utilisation de produits de saison, locaux et de qualité au service d'une cuisine néo-provençale fine, créative et ensoleillée: une vraie différence qui a du sens, qui a du goût ! Avec plus de 45 ans d'expertise, Meffre Traiteur est un acteur incontournable de l'organisation de vos événements professionnels (journée d'entreprise, séminaires, salons, congrès) et privés (mariages, réceptions). Du cocktail au repas, c'est avec passion, attention et expérience que nous créerons l'événement clés en main qui vous ressemble pour émerveiller et régaler vos convives !

« Inventive, appealing, environmentally responsible », here's how our customers perceives our cooking ! We have always prefer season's products of quality for a modern and creative cooking of Provence. A real difference.

With more than four decades of field-tested expertise, Meffre Traiteur is a major actor in the organisation of your professional events. We will create your turnkey event which will surely impress your guests.

MEFFRE TRAITEUR - L'ISLE-SUR-LA-SORGUE

400, Chemin de la Muscadelle
Tél. 04 90 38 30 30 - Fax. 04 90 38 46 91

MEFFRE TRAITEUR - MARSEILLE

2, Rue du Beausset
Tél. 04 88 66 17 22 - Fax. 04 88 66 17 56

MEFFRE TRAITEUR - MONTPELLIER

80, Place Ernest Granier
Port. 06 15 37 24 11
www.meffre-traiteur.com



plans p. 96 - 97
J-F-O

Les Caves Louérien

Caves - Caveaux - Boutiques



Louérien, Terres d'Alliance symbolise en 2010 l'union de 4 caves dont leurs origines remontent à 1925. Louérien est le nom antique donné au Luberon, cette nouvelle identité témoigne d'une volonté de véhiculer des valeurs ancestrales mais aussi de rassembler nos forces pour construire l'avenir. Ainsi naît une synergie et une communion d'hommes, de terroirs, de couleurs et d'arômes. C'est à Cucuron au pied du Luberon dans Le Parc Naturel Régional que nous élaborons nos vins avec passion. Cette terre, chère à de nombreux artistes, abritant les villages de Lourmarin, Cadenet, Lauris, et Cucuron, donne au vignoble toute sa richesse, il est créateur de vins d'exceptions. Nos points de vente des villages de Lourmarin, Cadenet et Cucuron vous proposeront une large gamme de produits avec nos vins AOP luberon, IGP Vaucluse et vin de France mais aussi une large gamme de produits régionaux.

Louérien Terres d'Alliance is symbolic in 2010 of the cooperation between 4 heifty years old caves. Louérien is the ancient name of the Luberon. This new identity reflects the strive to transmit ancestral values and to put this force together for taking things further. Then, it make it possible to create an adhesion between men, terroirs, colors and aromas. In Cucuron, below the Luberon, we produce our wines with passion. This land offers his richness to the wineryard for exceptional wines. Our Lourmarin, Cadenet and Cucuron shops offer a wide range of our AOP Luberon, IGP Vaucluse and French wines and also a wide range of local products.

CAVE LOUÉRIEN - CUCURON

Tél. 04 90 77 21 02 - lacaveacucuron@louerion.com
Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

BOUTIQUE - CADENET

Tél. 04 90 68 06 21 - lacaveacadenet@louerion.com
Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Open from Monday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

BOUTIQUE - LOURMARIN

Tél. 04 90 68 02 18 - lacavealourmarin@louerion.com
Horaires : ouvert du lundi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Open from Monday to Sunday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m
Retrouvez nos produits et notre boutique en ligne sur www.louerion.fr



plan p. 96
P-Q-R

La maison de la truffe et du vin du Luberon

Restaurant - Boutique - Cave

MAISON
DE LA
TRUFFE
ET DU
VIN
du Luberon



La Maison de la Truffe et du vin vous accueille dans un bâtiment du 17^{ème} siècle, au sommet du village de Ménerbes, au cœur du Luberon. À la cave, tous les vins du Parc Régional du Luberon, sont proposés au prix des domaines. À la boutique, vous trouverez en saison des truffes fraîches et des produits truffés ainsi qu'une intéressante librairie de livres régionaux. C'est dans notre jardin à la française avec vue panoramique sur le Luberon, que nous vous proposons de venir déguster les spécialités à la truffe de notre chef. (brouillade, foie gras, mais aussi notre célèbre pomme au caramel à la truffe).

La Maison de la Truffe et du Vin welcomes you in an establishment from the 17th century localised at the top of the village, in the heart of the Luberon. In the cellar, all the wines of the Regional Parc of Luberon are offered to purchase at very competitive prices. In the shop, you will discover many products based on preserved truffles and an interesting bookshop with English books on regional themes. We offer you to enjoy our truffle-based specialties in our French formal garden with panoramic view.

LA MAISON DE LA TRUFFE ET DU VIN DU LUBERON - MENERBES

Place de l'Horloge

Tél. 04 90 72 38 37

info@vin-truffe-luberon.com

www.vin-truffe-luberon.com

Horaires : ouvert tous les jours d'avril à octobre de 10h à 18h30

En hiver, téléphoner avant votre visite

Open everyday from April to October 10:00 a.m - 6:30 p.m

In winter please phone to visit



plan p. 96
N

La Villa Bacco

Restaurant - Pizzeria



La Villa Bacco le restaurant pizzeria incontournable de la région. Uniquement des produits frais.

Marion, Stéphane & fils vous accueillent dans un cadre convivial pour vous faire savourer tous le charme de la cuisine italienne et familiale.

Les formules du déjeuner (du lundi au vendredi) :

- Entrée + Plat où Plat + Dessert 17 €

- Entrée + Plat + Dessert 25 €

The Villa Bacco the pizzeria restaurant unavoidable in the region. Only fresh products.

Marion, Stéphane & son welcome you in a friendly for you to enjoy all the charm of Italian home cooking.

The formulas of lunch (from Monday to Friday) :

- Starters + dish or dish + dessert 17 €

- Starters + dish + dessert 25 €



LA VILLA BACCO - LA CROIX-VALMER

2, Rue Frédéric Mistral

Tél. 04 94 43 90 01 - Port. 06 70 01 00 75

Horaires : ouvert du lundi au samedi, midi et soir

Open from Monday to Saturday, noon and night

plan p. 97
D

Moulin du Clos des Jeannons

Moulin à huile d'olive



Le Moulin du Clos des Jeannons, niché à Gordes dans un des plus beaux villages de France, est un site, une activité, une histoire au cœur du Luberon. Nous élaborons de l'huile d'olive provenant de variétés locales. C'est en 2003 que notre famille, une des plus ancienne famille paysanne de Gordes, décide de bâtir ce moulin dans l'authenticité des bâtisses provençales ; dans la pierre, le bois et les matériaux nobles. Nous sommes des agriculteurs passionnés par la culture de l'olivier, et savons que le terroir local est exceptionnellement propice à une huile de haute qualité et les vertus de l'huile d'olive sont reconnues depuis la nuit des temps pour la beauté et la santé de notre corps.

La production et la récolte s'étalent de début novembre à mi-janvier. Le Moulin exploite sur son domaine, environ 4000 oliviers de variété Aglandau en majorité avec un peu de Salonenque, de Bouteillan et de Grossane . C'est dans ce respect des vieilles traditions que nous vous invitons à venir visiter notre atelier de fabrication et notre boutique où vous pourrez déguster nos 3 huiles : «L' AOC Provence», «la Tradition» et «la Maturée à l'ancienne» ; et découvrir nos spécialités. Rendez-vous également dans notre petite boutique d'été, située au cœur du village de Gordes, qui possède une cave du XIIème siècle.

Le Moulin vous accueille du lundi au samedi : d'Avril à Septembre inclus de 10h30 à 19h, d'Octobre à Mars de 14h à 18h - Fermé le dimanche et le mois de Février - (Période de production : Novembre et Décembre).

La Boutique d'été - Centre du village de Gordes, vous accueille de mi-Avril à Septembre inclus de 10h à 14h et de 15h à 19h du lundi au vendredi, puis de 10h30 à 14h et de 15h à 19h le samedi et le dimanche.

Nos huiles ainsi qu'une sélection de produits authentiques, de terroir sont disponibles également sur notre site internet : www.moulinjeannons.com

The Moulin du Clos des Jeannons, nestled to Gordes in one of the most beautiful villages of France, is a site, an activity, a history at the heart of Luberon. We develop some olive oil resulting from local varieties.

It is in 2003 that our family, one of the oldest peasant family of Gordes, decides on to build this mill in the authenticity of the Provençal buildings; In stone, wood and the noble materials. We are farmers fascinated by the culture of the olive tree, and know that the local country is exceptionally convenient to a high-quality oil and the virtues of the olive oil are recognized from time immemorial for the beauty and the health of our body. The production and the harvest spread out of the beginning of November in the middle of January. The Mill exploits on its domain, approximately 4000 olive trees of variety Aglandau for the greater part with a few Salonenque, Bouteillan and Grossane. It is in this respect for the old traditions that we invite you to come to visit our workshop and our shop where you can taste our 3 oils : «L' AOC Provence», «la Tradition» and «la maturée à l'ancienne» ; and discover our specialities. Meeting also in our small summer shop, situated at the heart of the village of Gordes, which possesses a cellar of the XIIth century.

The Mill welcomes you from Monday to Saturday: from April till September include of 10:30 am at 7:00 pm, from October till March of 2:00 pm at 6:00 pm - Closed the Sunday and February - (Period of production: in November and December).

Summer shop - Center-village of Gordes Open : the middle of April in inclusive September of 10:00 am at 2:00 pm and 3:00 pm at 7:00 pm from Monday to Friday and of 10:30 am at 2:00 pm and 3:00 pm at 7:00 pm Saturday and Sunday.

Our oils as well as a selection of authentic products, country are available also on our web site : www.moulinjeannons.com



Une des voies qui serpentent au fil des oliviers, aux pieds de Gordes conduit à une terre de passion et de saveurs. Celle du Moulin du Clos des Jeannons, haut lieu de la convivialité et du partage sur le thème du terroir du Luberon, et des produits qui font la tradition provençale. Un écrin paisible qui raconte la région à travers la pierre naturelle, le chêne, le bois de cade, le fer forgé, ... un lieu dont se souvient longtemps le visiteur de passage et qu'aime à retrouver les habitués. Trois huiles sont élaborées au Moulin : une huile AOC au goût vert légèrement piquant très herbacé, dotée d'une très délicate amertume, ainsi qu'une huile dite Tradition issue de l'Aglandau aux arômes poivrés et épicés sur note d'artichaut et la troisième, au goût subtil, mûrée à l'ancienne fabriquée à 100% d'Aglandau, plus onctueuse, issue de la récolte tardive, avec un goût très prononcé de fruits secs, amandes grillées, noisettes, artichauts cuits. Egalement sur place, toute la gamme des produits du soleil, tapenades, olives en bocaux, miels de garrigue, vins des vignobles alentours, sirops, ainsi qu'une gamme de produits cosmétiques.

A land of passion and tastes. The mill of the Clos des Jeannons is a synonym for friendliness and sharing on the theme of Luberon products. A calm setting typical of the Provence region. A place that everyone will enjoy reminiscing about for a long time. Two kinds of oil are made at the mill : an AOC oil, with a note of spiciness and a herbal taste, and a traditional one, with peppered and spicy tastes. You could also discover a wide range of winter products as tapenade, cans of olives, garigue honey, local wines, syrups, a range of cosmetic products.

MOULIN DU CLOS DES JEANNONS - GORDES

Les Bouillons

Tél. 04 90 72 68 35

www.moulinjeannons.com

BOUTIQUE D'ÉTÉ - GORDES

Route Neuve - Le Village



{ plan p. 96 }
S

La Bastide de Gordes

Hôtel - Restaurant



Un bijou du Luberon

Avec ses hautes maisons en pierres sèches dévorées par un soleil implacable, le village bâti sur roc chahute le regard des perspectives contradictoires de son labyrinthe fortifié.

Gordes, a hidden gem at the heart of the Luberon

With its tall dry stone houses built into the rock and blasted by the beating sun, the village offers a myriad of views and landscapes from within its winding walled labyrinth.

LA BASTIDE DE GORDES - GORDES

Le Village

Tél. 04 90 72 12 12

www.bastide-de-gordes.com



SYLLA
DEPUIS 1925

Famille de Vignerons - 406, av. de Lançon - 84400 APT - 04 90 04 60 37
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec Modération.

Domaine de La Pertuade

Domaine viticole



Au cœur des Côtes de Provence, sur 15 hectares de vignes entre Hyères et Saint-Tropez, la propriété est cachée dans un écrin de nature entre mer et collines. La Pertuade, en provençal, signifie « le coin perdu ». En effet, à l'écart mais non loin de la frénésie du bord de mer dans le Golfe de Saint Tropez, le vignoble se découvre au bout d'un sentier qui mène au barrage de La Verne, en aval de La Chartreuse du même nom. Le Domaine de La Pertuade, joli havre de paix entouré de collines, bénéficie d'un terroir exceptionnel où s'épanouissent les cépages emblématiques de la Provence : le Grenache, le Cinsault, la Syrah, le Mourvèdre, le Tibouren, l'Ugni Blanc et le Rolle.

La cuvée « L'Embrun » en rosé et rouge, éclatante de fruits et de vivacité, ravira vos papilles pour votre plus grand plaisir.

La cuvée « Domaine de La Pertuade » déclinée dans les trois couleurs propose des vins gourmands, un blanc puissant, un rosé alliant finesse et élégance, et un rouge généreux et prometteur.

La cuvée « Arthus » en rouge, élevée douze mois en barrique, présente des tanins soyeux, d'une belle complexité, mêlant épices et fruits murs.

Le premier millésime 2014 est né après 3 ans de restructuration complète du vignoble et la construction d'une cave exceptionnelle et ultra moderne.

The property of 15 hectares is hidden in the heart of Provence, between Hyères and Saint-Tropez. La Pertuade in provençal means « the lost place ». Not quite far from the truth, away but not too far from the seaside's frenzy in the Gulf of Saint-Tropez, the vineyard appears along a path going to the beautiful dam of La Verne. The Domaine de La Pertuade, a little paradise surrounded by lovely hills, benefits from an exceptional soil on which flourishes typical varieties of Provence : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Tibouren, Ugni Blanc and Rolle.

The cuvée « L'Embrun » in red and rosé, offer a delicious explosion of fruit aromas for your taste buds' greatest pleasure.

The cuvée « Domaine de La Pertuade », in three colors proposes gourmets wines, a powerful white, a fine and elegant rosé, and a promising, generous red.

The cuvée « Arthus » in red, matured in barrick during twelve month, present silky tannins, a real complexity, with a blend of spices and matures fruits

The first vintage 2014 was born after 3 years of total reconstruction of the vineyard and the construction of a whole new modern and exceptionnal wine cellar.

DOMAINE DE LA PERTUADE - LA MOLE

1150, Chemin de Saint-Julien

Tél. 06 66 67 49 94

candice@domainedelapertuade.com

www.domainedelapertuade.com


La Pertuade
CÔTES DE PROVENCE

{ plan p. 97 }




Une bière d'exception

★ Brassée en Belgique ★

Blonde of Saint-Tropez est le fruit d'une alchimie entre le savoir-faire de générations de brasseurs belges et le légendaire art de vivre tropézien.

Brassée en Belgique, une eau pure, un malt de qualité, trois variétés exceptionnelles de houblon fin et une levure fraîche font de Blonde of Saint-Tropez une bière d'exception.

Un premier nez caractérisé par des notes de mandarines, agrumes qui se confirment en bouche et se mélangent à des arômes de raisin muscat, d'abricot, de zeste de citron vert et de pamplemousse.

Un pétillant naturel obtenu par une re-fermentation en bouteille.

A découvrir absolument!

Where the "Savoir-faire" of generations of master brewers meets the Saint-Tropez lifestyle.

Brewed in Belgium, pure water, quality malt and three noble hops, this luxurious and delicate blend provides a refreshing blonde beer, with aromas of orange, lime and grapefruit.

Blonde of Saint-Tropez is naturally sparkling, and with a light re-fermentation in the bottle, the connoisseur is in no doubt of the quality and distinguished charm this beer offers.

Please enjoy!

www.blondeofsainttropez.com / contact@blondeofsainttropez.com
+33 (0) 6 03 98 86 49 - +33 (0) 6 58 92 37 89

Chez Sylla

Cave de Producteurs - Vente de vins fins - Petite restauration - Fromagerie gourmande



«Le bien boire...» Plus qu'un chais, un espace où l'on peut naturellement découvrir, déguster les cuvées dans un esprit vigneron autant que bar à vins, on aime en ce lieu à présenter vignobles, producteurs, cultures et cépages éléments d'un patrimoine d'exception. Un parcours informatif, ludique par l'image et l'explication accessible à tous.

«...le petit manger...» A toute heure, dans l'atmosphère du caveau, des tables bistrot conviviales à partager sur le thème des accords mets vins, notamment sur le thème des fromages honorant les productions locales.

«...et le reste !». Chez Sylla côté boutique, ce sont aussi les accessoires et arts de la table sur le thème du vin et du service. Verres à vin, carafe de décantation, tire-bouchon... tout l'esprit vigneron pour vos tables de fête, comme au quotidien, à offrir ou à s'offrir !

« Le bien boire... » - This place is more than a simple winery - it's a space where you can naturally discover and taste the cuvees in a wine-grower or wine bar spirit. There we like to present vineyards, producers, farming practices and grape varieties - which are all part of our exceptional heritage. Visitors will enjoy the informative but also fun approach through pictures and easy-to-understand explanations.

«...Le petit manger...» - Casual bistrot food is available at the lunchtime in the wine shop atmosphere and will let you discover some nice wine pairing ideas, including some wine-and-cheese combinations serving well the quality of our local cuvees.

«...et le reste!» - Chez Sylla's boutique also includes wine accessories and glass tableware - wine glasses, decanters, corkscrews...All the wine-grower's spirit for your festive or casual meals, for gifts to offer or just your own pleasure!

CHEZ SYLLA - APT

406, Avenue de Lançon
Tél. 04 90 04 60 37 - chezsylla@sylla.fr
www.sylla.fr
Horaires : du lundi au samedi de 9h à 18h30
Opening from Monday to Saturday 9:00 a.m - 6:30 p.m

CHEZ SYLLA - CAVAILLON

175, Avenue Germain Chauvin
Tél. 04 90 71 01 79 - chezsyllacavaillon@sylla.fr
www.sylla.fr
Horaires : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30, sauf les jours fériés
Open from Tuesday to Saturday 9:00 a.m - 12:30 a.m and 3:00 a.m - 6:30 p.m, except public holidays



« Une huile fabriquée dans la plus pure des traditions »



www.moulinjeannons.com

Rejoignez-nous sur  !



Moulin
DU CLOS DES
JEANNONS
GORDES

HUILE D'OLIVE
AOC et TRADITION
Extra-vierge
Première pression à froid




PRODUCTEUR LOCAL
D'HUILE D'OLIVE

Le 5

Restaurant



De part sa situation exceptionnelle avec sa vue panoramique sur la vallée de Gordes et Roussillon, le Bistrot le 5 vous accueille tous les jours pour vous servir une cuisine simple, des produits frais et de saison. Plancha, belle salades, pâtes fraîches, poissons grillées, le tous accompagnés de vins locaux des vigneron de Ménerbes. Les après-midis vous pourrez déguster un dessert ou vous rafraîchir de coupe de glace. Le soir vous vous laisserez emporter par un superbe couchée de soleil au son des cigales. Le 5 à Ménerbes, est le lieu incontournable pour un moment de farniente et de souvenirs.

Due to its exceptional location with a panoramic view of the valley of Gordes and Roussillon, Bistrot 5 is open everyday to serve you a simple, fresh and seasonal cuisine. Plancha, beautiful salads, pasta, grilled fish, all accompanied by local wines from Ménerbes winemakers. In the afternoon you'll enjoy a dessert or an ice cream. In the evening let yourself be carried away by a beautiful sunset to the sound of cicadas. 5 in Menerbes is the ideal place for a moment of relaxation and memories.

LE 5 - MÉNERBES
5, Place Albert Roure
Tél. 04 90 72 33 33

{ plan p. 96 }
N

INFORMATIONS

Moulin et boutique
Le Haut-Tourteron
Route de St Pantaléon
84220 GORDES
+ 33 (0) 04 90 72 68 35

Boutique d'été
Route Neuve - Le Village
84220 GORDES





Thai Trucks®

asian food



SUR PLACE - LIVRAISON - A EMPORTER
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI MIDI & SOIR

FORMULE DEJEUNER
A PARTIR DE 15 €

TERRASSE



L'ATELIER THAI TRUCKS - Rd Point Bellevue - 30133 Les Angles

Tél : 04.90.202.202

COMMANDE EN LIGNE www.thai-trucks.com

Domaine de la Vallongue

Domaine viticole et oléicole



Au coeur des Alpilles un écrin de garrigue et de rochers ... le domaine de La Vallongue vous ouvre sa majestueuse allée de pins et son panorama exceptionnel jusqu'à l'élégante cour du mas et son miroir d'eau. L'ombre fraîche des platanes vous guidera à l'ancienne bibliothèque reconvertie en caveau de dégustation et vente des vins et huiles signés La Vallongue :

- Les rosés comme une bouffée d'été à chaque gorgée, les Blancs comparables aux grands vins des vignobles septentrionaux, et les rouges enfin, aux touches «violette» de la syrah et «réglisse» du cabernet-sauvignon qui affirment une personnalité inoubliable.

- L'huile de la Vallongue est sauvage et subtile comme « une brassée d'herbe fraîchement coupée» produite à quelques kilomètres du domaine dans une véritable mer d'oliviers.

En ressortant du caveau, une brise pourra vous accompagner, rappelant que le Mistral est le complice des hommes de la Vallongue dans la conduite biologique du vignoble depuis 1985. La Cour du Domaine accueille également le temps d'une saison estivale, sculpteurs, créateurs de mode, artistes lyriques... tout un programme culturel à retrouver sur www.lavallongue.com La Provence comme vous ne l'avez jamais vue, bue, ou entendue...

In the heart of Alpilles, garrigue and rock space..... the Vallongue Domain offers its majestic line pine walkway, its exceptional panoramic view, its nice yard and its mirror of water. The fresh shade of the plane trees will lead you up to the old library now converted into a cellar of degusation and sale of Vallongue wines and oils :

- There is a summer atmosphere inside every glass of rosé wine. The white wines can compare favourably with the most famous northern productions. The red wines, with violet and liquorice tastes as the Cabernet-Sauvignon owns an unforgettable emotion.

- The oil of Vallongue, untamed and subtile, is produces in an sea of olive tress.

Going out of the cellar, you could feel the Mistral who has been a vital ingredient in the Vallongue wine making from nearly 30 years. In summer, the yard and the mirror of water of the domain also have cravers, fashion designers and opera singers in residence..... A very full cultural agenda you can see from our Internet site www.lavallongue.com. Have you ever seen, drunk and heard the Provence before coming to the Vallongue ?!

DOMAINE DE LA VALLONGUE - EYGALIÈRES

D24

Tél. 04 90 95 91 70 - contact@lavallongue.com
www.lavallongue.com

Horaires : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h
Open from Monday to Saturday 9:30 a.m - 12:00 a.m and 2:30 p.m - 6:00 p.m

Les apparts du Bistrot

NOUVEAU

LES APPARTS DU BISTROT

Faites une escapade romantique, au cœur d'un village mythique, dans l'un des quatre appartements du Bistrot des Alpilles.

Depuis sa complète rénovation en 2015, le Bistrot des Alpilles a su rester en phase avec ce lieu de l'histoire de Saint-Rémy de Provence, tout en privilégiant confort, douceur de vivre et simplicité.

Vous découvrirez une décoration élégante et chic à travers des matériaux bruts et véritables aux couleurs de notre région.

Cet endroit de charme, calme et facile d'accès, est équipé de tout le confort moderne, (spa, terrasses, climatisation, qualité des équipements, cuisine, salle de bain, musique, grand écran, ...).



Nous serons heureux de vous accueillir dans l'un de nos 4 appartements de 52 à 76 m² (dont 2 duplex). Ils sont disponibles pour les week-ends ou la semaine.



BISTROT
DES
ALPILLES

BISTROT DES ALPILLES

15, boulevard Mirabeau
13210 Saint-Rémy de Provence

Tél. : +33 (0)4 90 92 09 17
contact@bistrotdesalpilles.com
www.bistrotdesalpilles.com

Horaires : ouvert 7/7 jours de 9h à 23h.

{ plan p. 96 }

Bistrot des Alpilles

La cuisine est un art qui a besoin de fantaisie et de beaucoup d'amis



Venez découvrir ou re-découvrir cette table chaleureuse et passer un beau moment : l'équipe du BISTROT DES ALPILLES vous accueillera avec le sourire de 9h à 23h, pour un petit déjeuner, un déjeuner savoureux à partir de 18€, le goûter tous les après-midi de 15h à 18h ou encore un dîner enchanteur...



Depuis 1984, ce lieu incontournable des tables de Saint-Rémy est entré, en automne 2015, dans une nouvelle ère.

Un concept moderne, une cuisine réinventée, un décor design... et un savoir-faire toujours aussi professionnel. Le Bistrot des Alpilles réunit tous les amoureux de la table et de la Provence autour d'un esprit créatif tant dans l'assiette qu'en dehors. L'ambiance y est feutrée, tout en discrétion ; lumineuse et aérée, grâce aux immenses baies vitrées et à la verrière, pour le petit déjeuner, le déjeuner ou le dîner.

Une enseigne fière de ses traditions et ouverte sur la modernité à l'image des généreux cafés et thés gourmands qui viennent conclure en beauté votre repas... "La cuisine est un art qui a besoin de fantaisie et de beaucoup d'amis", aime à rappeler Laurent BURAGLIO et ses équipes.

Une cuisine savoureuse et accessible préparée par le chef David CATENA et sa brigade, des offres formules et menus entre de 18€* et 29€*, une carte pleine de tentations, l'œuf mollet cuit à basse température en brioche et crème de cèpes, le Pain perdu aux noix et chèvre Pelou chaud, le gigot d'agneau de lait rôti servi sur planche et gratin dauphinois, les linguinées poêlées de légumes verts à la mousse de ricotta et pignons de pin torréfiés (plat végétarien), la marmite du pêcheur à la Berlugane, etc.

Le Bistrot des Alpilles, c'est aussi une cave exceptionnelle de vins du sud de la France : une sélection des Baux de Provence, des coteaux d'Aix-en-Provence, des domaines des Alpilles en passant par quelques magnifiques appellations de la Vallée du Rhône.

L'Oustaloun

Hôtel - Restaurant



L'Oustaloun la petite maison en provençal a été par le passé tour à tour une abbaye du 16^{ème} siècle puis maison commune de 1792 - 1817 (mairie et prison), une menuiserie et enfin le 1er Hôtel - Restaurant au cœur du village de Maussane-les-Alpilles.

Après un détour par la Haute Savoie et l'école Hotelière du Savoie-Léman à Thonon les Bains, Thierry Fabregoul à retrouvé ses racines, quand à Marielle, préparatrice en pharmacie d'Avignon a trouvé ce qu'elle a toujours aimé faire l'idée de tenir un restaurant et pouvoir recevoir comme à la maison avec un amour du contact et surtout l'idée de cuisiner et faire plaisir aux autres. Une belle réussite.

Depuis plus de 25 ans Marielle et Thierry n'ont eu cesse de rénover et d'embellir cette belle demeure afin d'offrir à leurs hôtes un moment de bonheur simple et tranquille. Ils ont eu le plaisir en Septembre 2014 de voir leurs efforts récompensés par l'acquisition du label qualité tourisme et en 2016 par le renouvellement du Label Maître Restaurateur. Le chef Jérôme Sauton cuisinier derrière les fourneaux depuis 18 ans et son équipe vous propose une cuisine authentique et contemporaine, inventive et créative qui évolue au gré des Saisons à base de produits frais.

L'Oustaloun, means the Little House in Provençal language, in the past was in turn a 16th century abbey and Maison Commune of 1792-1817 (Town Hall and a Jail), a Carpentry and finally the first Hotel - Restaurant in the center of the village of Maussan-les-Alpilles. After a detour to the Haute Savoie in this young age and studied at the Hostellerie high School «Savoie-Léman» in Thonon les Bains, Thierry Fabregoul decided to come back in 1990 in the area, Marielle her wife was first a Pharmacy preparative in Avignon and she has always enjoyed in the idea to managed a restaurant in the Alpilles. When you can received your guest like at home with a touch of love and above all the idea of cooking and pleasing others. A great success for over 26 years, Marielle and Thierry have continually renovate and embellish this beautiful house to offer to all their guests a moment of quiet and simple happiness. They had the pleasure in September 2014 to received a Quality Tourism label and see all their efforts rewarded by this acquisition. The chef Jerome Sauton our cook behind the stoves since 18 years ago and his team want to prepared you an authentic and contemporary cuisine, inventive and creative with fresh products who changes during each Seasons.



L'OUSTALOUN - MAUSSANE-LES-ALPILLES

4, Place Laugier de Monblan

Tél. 04 90 54 32 19 - info@loustaloun.com

www.loustaloun.com



RESTAURANT MENU TRUFFE - BOUTIQUE - CAVE

Tous les vins de la région au prix propriétés
Luberon WineDrive sur simple appel téléphonique
Ouvert 7j/7

Bar à vin tous les vendredis et samedis soir

Réservation : 04 90 72 38 37
Place de l'Horloge - 84560 Ménerbes
www.vin-truffe-luberon.com

La Bastide du Tinal

Demeure et Table d'Hôtes de prestige



Fièremment dressée sur les contre-forts de Ménerbes, village classé parmi les plus beaux du Luberon, la Bastide du Tinal, ancienne magnanerie datant du 18ème siècle entièrement rénovée, après près de deux ans de travaux vous accueille et vous invite à la douceur de vivre en Provence. Entourée d'un parc d'un hectare, planté d'oliviers, de chênes truffiers, d'amandiers, de rosiers anciens, avec une vue à couper le souffle sur Gordes et le Mont Ventoux, La Bastide avec ses 5 chambres spacieuses décorées avec goût et raffinement, cultive l'art de recevoir et vous invite à vivre un moment inoubliable emprunt de calme et de sérénité.

This former 18th century magnanery (silk farm), La Bastide, stands proudly among the foothills of Menerbes. Having undergone two years of renovation, it now welcomes you to discover la douceur de vivre (the sweet life) in Provence. La Bastide is surrounded by a one-hectare park filled with olive trees, truffles, almond oaks, ancient roses and breath taking views of Mont Ventoux and Gordes. Whichever of the five spacious and meticulously decorated rooms you choose, you will enjoy an unforgettable experience.



Au cœur de la Provence, à Ménerbes, plus beau village de France perché dans le ciel, découvrez un nouveau lieu d'exception.

Menerbes, in the heart of Provence – come discover a new, exceptional Provençal secret that will take you away from the stresses of life.



Sur réservation, Yannic passionné de cuisine, vous préparera un menu où les produits de la Provence et de la Méditerranée tiendront la vedette. Le soir venu, confortablement installé dans un cadre enchanteur avec le doux clapotis de la fontaine, profitez d'un repas sur la terrasse qui jouit d'un panorama à couper le souffle ou les soirs de fraîcheur dans notre salle à manger, ancienne cave voûtée, à la lueur des bougies. Les tables dressées d'une délicate vaisselle, argenterie et cristal avec nappage de lin et serviettes en linge ancien suffiront à mettre en valeur une cuisine toute en couleurs.

Sur réservation, Yannic passionné de cuisine, vous préparera un menu où les produits de la Provence et de la Méditerranée tiendront la vedette.

Le soir venu, confortablement installé dans un cadre enchanteur avec le doux clapotis de la fontaine, profitez d'un repas sur la terrasse qui jouit d'un panorama à couper le souffle ou les soirs de fraîcheur dans notre salle à manger, ancienne cave voûtée, à la lueur des bougies.

Les tables dressées d'une délicate vaisselle, argenterie et cristal avec nappage de lin et serviettes en linge ancien suffiront à mettre en valeur une cuisine toute en couleurs.



LA BASTIDE DU TINAL - MENERBES

660, Chemin Neuf

Tél. 04 90 72 18 07 - Port. 06 07 30 66 70 - labastidedutinal@gmail.com

www.bastide-du-tinal.com

Horaires : ouvert d'Avril à Octobre

(Chambre à partir de 260 € - Petit déjeuner inclus)

Open from April to October (rooms from 260 € - breakfast included)

Domaine la Barroche

Domaine viticole



Le domaine La Barroche, c'est une histoire de terroir, d'hommes et de passions. Passion de famille pour le goût des bonnes choses, des bonheurs simples et des plaisirs vrais. Ici, on aime la terre, le vin et l'honnêteté ! Bon sang ne saurait mentir, et c'est dire si il y en a eu des vigneron à travers l'histoire du domaine. Le Grenache, cépage roi de Châteauneuf du Pape, coule dans les veines de la famille depuis le XIVème siècle.

The story of Domaine La Barroche revolves around people, terroir and passion. The passion is for the good things in life – the love of simple, honest pleasures. At Domaine de Barroche, we love our vineyards, our wine and all that is authentic. «Good seed produces a good crop»: there have been generations of winegrowers from the same family in the domaine's long history. Grenache is king in Châteauneuf-du-Pape, and has flowed in the family's veins since the 14th century.



L'élégance et la maîtrise du geste constituent un savoir-faire vigneron qui se transmet dans notre famille depuis plusieurs générations. Persévérants dans notre ouvrage, nous sommes profondément enracinés à Châteauneuf-du-Pape. Notre volonté est d'offrir le meilleur vin en quête d'excellence.

Growing vines is a never-ending vocation, with cycles that are infinitely repeated in accordance with the seasons. Every year, the same basic operations are carried out in the vineyard, but vary constantly according to the weather, the soil, the presence of insects, and the phases of the moon. Viticulture involves the quest for balance more than anything else. We do our utmost to enable the vines to thrive in their natural environment.

Propriété familiale de 15 hectares, le Domaine la Barroche est une véritable collection capsule à l'échelle de Châteauneuf-du-Pape. Diversité des sols, richesse des cépages et vignes centenaires font la singularité du vignoble qui s'étend principalement au Nord et Nord-Est de l'appellation. Châteauneuf-du-Pape est réputé pour la complexité de ses 13 cépages assemblés dans ses vins mais le Grenache reste le virtuose qui interprète cette symphonie. Les terroirs du domaine la Barroche s'enracinent sur des sols à dominante de sables qui apportent finesse et élégance. La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement : nous utilisons des engrais naturels, vendangeons manuellement et effectuons une minutieuse sélection des grappes. La nouvelle cave, creusée à même la colline sur gravité, est construite dans le plus grand respect des traditions tout en alliant les matériaux les plus modernes. La vinification se fait en douceur et privilégie extractions douces et élevages longs et minutieux.

A family-owned estate with 36 acres of vines, Domaine La Barroche nevertheless features a variety of terroirs in the northern and north-eastern part of the appellation, reflecting the best in Châteauneuf-du-Pape. The variety of soils, diverse grape varieties, and hundred year old vines make Domaine la Barroche stand out. Châteauneuf-du-Pape is famous for its complex blend of grape varieties: 13 different ones! However, Grenache remains the most important, the soloist that provides focus to the entire symphony. The Terroirs of domaine la Barroche are rooted in sandy soils which bring finesse and elegance. We craft this wine with the greatest of care, mindful of both nature and lunar calendar. We use only organic fertilizers, harvest the fruit by hand, and meticulously select our grapes. The new cellar, built directly into the hill on several levels combines both traditional and modern materials. We practice non-interventionist winemaking through gentle extraction and long, careful ageing.



Le domaine la Barroche a créé différentes cuvées aux personnalités si singulières : Signature, Pure et Fiancée. Fraîcheur, finesse, soyeux, caractère floral et opulence, tout ici s'accorde en harmonie.

Domaine la Barroche has created various cuvees with their own individual character: Signature, Pure and Fiancée. The wines express a profound complexity due to their freshness, elegance and silkiness.



DOMAINE LA BARROCHE - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

16, Chemin du clos

Tél. 06 62 84 95 79 - Fax. 09 59 22 95 25

contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com

Domaine Guilbert

Domaine viticole



Situé à la sortie Est de St Rémy-de-Provence, au lieu-dit la Galine, le Domaine GUILBERT s'étend sur 10 hectares, autour du Mas et de la Cave, dans un environnement privilégié, cerné d'oliviers, de cyprès, et de garrigue. C'est le plus petit domaine de l'appellation des Baux de Provence. Créé en 2007, par Guy et Nathalie DELACOMMUNE, à partir du rachat de parcelles de vignes quarantennaires, ce vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire pierreux, naturellement drainé et bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de l'année.

Located just off the road leading out of St Rémy-de-Provence towards Cavaillon in « la Galine ». Domaine GUILBERT covers 10 hectares, around the Mas and the Cellar, and sits amongst lavender, cypress and olive trees at the foot of the Alpilles. It is the smallest vineyard in the « Appellation des Baux de Provence ». The label was created in 2007 by Guy and Nathalie DELACOMMUNE, who acquired historical plots of vineyard. This 40-year-old vineyard is planted on argile-limestone soil with natural drainage and an exceptionally sunny environment all year round.



DOMAINE GUILBERT - SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Chemin du trou des Boeufs - La Haute Galine
Tél. 04 32 61 18 89 - Port. 06 14 65 03 22 - domaineguilbert@orange.fr
www.domaine-guilbert.com



Lilamand confiseur

Confiserie



CINQ GÉNÉRATIONS DE TRADITIONS

Fondée à Saint Rémy de Provence en 1866 par Marius Lilamand, c'est aujourd'hui Pierre Lilamand qui, appliquant la recette prônée par Olivier de Serres et Nostradamus quatre siècles plus tôt, perpétue ce savoir-faire transmis depuis 5 générations dans cette fabrique chargée d'histoire. 1866 - 2016, 150 ans de savoir-faire, d'excellence et de transmission d'une recette ancestrale. Forte de son savoir-faire, la Maison Lilamand a créé un nouvel atelier de confiseries, consacré aux calissons, aux sirops de fruits confits et aux confitures, tout en préservant ses fondamentaux : patience, rigueur, savoir-faire, qualité. Fournisseurs des grandes Maisons de confiseries et épicerie fines en France et à l'étranger, vous trouverez également les produits Lilamand dans leurs boutiques de Saint-Rémy-de-Provence et de l'Isle sur la sorgue, ainsi que sur leur boutique en ligne www.lilamand.com.

FIVE GENERATIONS OF TRADITIONS

Founded in Saint Remy de Provence in 1866 by Marius Lilamand, this is, nowadays, Pierre Lilamand who applies the recipe generated by Olivier de Serres and Nostradamus four centuries earlier, perpetuating this know-how transmitted since 5 generations in this factory stepped in history. 1866 - 2016, 150 years of expertise, excellence and transmission of an ancestral recipe. With its expertise, the House Lilamand decided to create a new candystore, dedicated to calissons, candied fruits syrups and jams, while preserving fundamental principles : Patience, discipline, expertise, quality. Suppliers of famous named délicatessens in France and abroad, you will also find Lilamand products in their shops of Saint-Rémy-de-Provence and Isle sur la Sorgue, and their online store www.lilamand.com.

CONFISERIE LILAMAND - SAINT RÉMY-DE-PROVENCE

5, avenue Albert Schweitzer
Tél. Boutique : 04 90 92 12 77
Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h
Open from Tuesday to Saturday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m

CONFISERIE LILAMAND - ISLE-SUR-SORGUE

13, Rue de la République
Tél. Boutique : 04 90 92 13 45
Horaires : Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h, et le dimanche de 10h à 13h30
Open from Tuesday to Saturday 10:00 a.m - 12:30 a.m and 2:30 p.m - 7:00 p.m, and Sunday 10:00 a.m at 13:30 p.m
BOUTIQUE EN LIGNE : WWW.LILAMAND.COM



Naviguez à bord de la Royère

Location à la semaine en Méditerranée



Location à la semaine avec skipper.

Weekly rental with skipper.

Réservations et tarifs :
info@royere.com

MOODY 62



WAY | bateau ~ boat | 78

DOMAINE DE LA ROYERE



Vieilles Vignes

L'Oppidum

L'Oppidum

L'Oppidum



Merlot Cabernet

Syrah

Syrah

Muscat



Vignier

Rosé Fruité

Eau-de-vie
de Marc de
Provence

Eau-de-vie
de Marc de
Provence

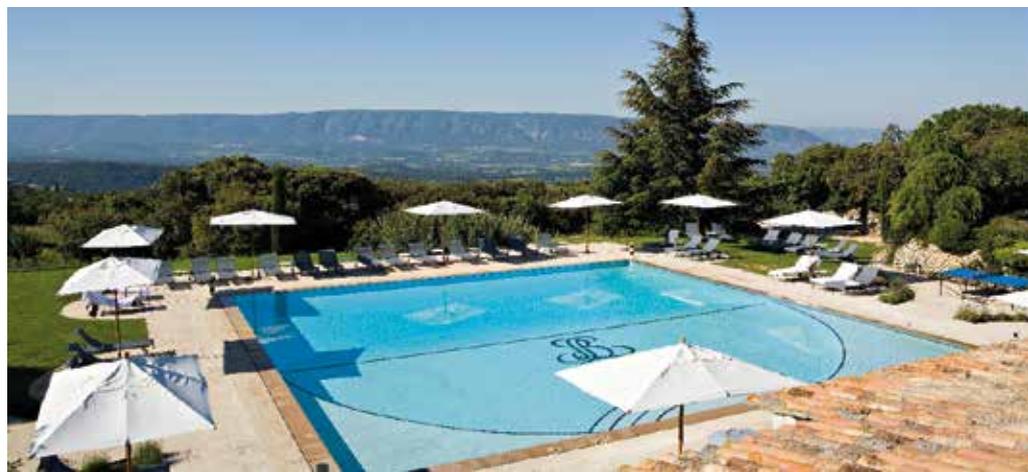
Dégustation et vente du lundi au vendredi
Open time and tasting Monday to Friday

SCEA ANNE HUGUES, LA ROYÈRE
375, route de la Sénancole - 84580 Oppède
Tél.: +33 (0)4 90 76 87 76
N 43.855594 - E 5.162138

www.royere.com

Hôtel Les Bories & Spa *****

Hôtel - Restaurant - Spa



Sur la terre des Bergers de Provence Les Bories & Spa vous accueillent sur un domaine de 8 hectares d'oliviers, de chênes verts et de jardins aromatiques pour un vrai retour aux sources. L'authenticité de ce lieu magique inspire Bonheur et Sérénité. Le Chef de cuisine, Grégory Mirer découvert par Joël Robuchon, dirige avec talent les cuisines des Bories « un macaron Michelin ». Notre bistrot, L'Atelier Gourmand, vous accueillera sur les déjeuners, face à la fontaine, au jardin arboré et à la vue panoramique sur le Luberon. Le midi, profitez d'un service simplifié autour de produits frais, locaux et de qualité. L'été notre deuxième restaurant autour de la piscine vous propose en toute simplicité une cuisine Méditerranéenne qui vous plongera dans l'essence même des saveurs et senteurs du Sud de la Provence.

In the land of shepherd Les Bories and Spa welcome you on an area of 8 hectares of olive trees, green oaks and aromatic gardens for a real homecoming. The authenticity of this magic place inspires Happiness and Serenity. The Chef Grégory Mirer discovered by Joël Robuchon, manage with talent the kitchens of the Bories « Michelin star » restaurant. Our bistro, L'Atelier Gourmand, will welcome you for the breakfast, facing the fountain, the garden and the panoramic view over the Luberon. For lunch, enjoy a simplified service around fresh, local and quality food. During the summer our second restaurant around the pool offers in all simplicity Mediterranean cuisine you will discover the essence of the flavors and scents of South of France.

HÔTEL LES BORIES & SPA - GORDES

Route de l'Abbaye de Sénanque
Tél. 04 90 72 00 51 - resa@hotellesbories.com
www.hotellesbories.com



Château la Genestière

Domaine viticole



Nichée au cœur des pierres du Village de Tavel, la Genestière se découvre « vue d'en haut » par un chemin communal bordé de cyprès gardant fièrement les premiers des 110 ha que compte la propriété. A l'arrivée dans la cour, c'est un saut dans l'histoire qui nous attend : la magnifique magnanerie du XVIème siècle a conservé son bassin et son canal qui guident le visiteur vers le caveau de dégustation dont certaines pièces de décoration feraient pâlir d'envie quelques antiquaires.

Mais le vrai voyage est à la dégustation :

- des tavel fruités, gourmands, généreux dont une Cuvée Propriétaire exceptionnelle comme l'élégant hommage du nouveau maître des lieux au Roi des Rosés !

- des Liracs rouges et blancs tout en puissance aromatique et finesse de composition: ce cousin de Châteauneuf du Pape est à découvrir d'urgence.

Avant de repartir, faites vous ouvrir la porte dérobée qui donne sur l'ancienne cave de vinification où les majestueuses foudres de bois et l'imposante galerie de cuves béton seront certainement habillées des peintures ou sculptures d'un artiste invité par la Genestière ...

Surrounded by stones of the village of Tavel, Château la Genestière is first sighted from above, from a road lined with cypress trees that proudly stand guard over the first of the 110 hectares of the estate.

In the courtyard is a magnificent 16th century silkworm nursery, complete with pond and canal. From there, the visitor is guided towards the tasting cellar where certain decorative articles would make many an antique dealer green with envy.

After the steps down into the cellar, imposing foudres give way to the concrete vat gallery and, beyond that, the immense glass house that contains the modern fermenting room.

The real journey begins with the wine tasting: fruity, rich, generous Tavel wines that retain their freshness and finesse.

Powerful yet elegant Lirac reds and whites: an elegant, discreet cru, closely related to Châteauneuf-du-Pape, that absolutely must be tried!

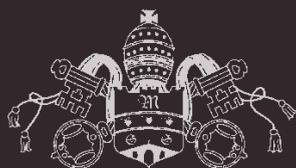
The Côtes du Rhône pleasantly completes the Château la Genestière range of wines..

CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - TAVEL

Chemin de Cravailleux
Tél. 04 66 50 07 03
www.domaine-genestiere.com



franck & olivier
moussset
VIGNERONS
CLOS SAINT MICHEL



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
FRANCE

NOTRE NOUVEAUTÉ 2016

Tendance
CALADOC



Clos Saint Michel
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
GRAND VIN 2009
cuvée spéciale

LE CLOS SAINT MICHEL 2505 ROUTE DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 84700 SORGUES FRANCE
T. +33 [0] 490 835 605 MOUSSET@CLOS-SAINT-MICHEL.COM WWW.CLOS-SAINT-MICHEL.COM

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Petit Café

Restaurant



«Le Petit Café, une cuisine Méditerranéenne pleine de saveurs dans un décor de carte postale !» Au cœur du vieux village perché d'Oppède-le Vieux, si authentique, le PETIT CAFÉ vous accueille au soleil de son exceptionnelle terrasse, pour partager un déjeuner ou un dîner & vous régaler d'une cuisine originale et passionnée, à base de produits frais, locaux et de saison, qui sent bon la Provence ! Une adresse incontournable dans un décor de carte postale, sur sa terrasse mais aussi à l'intérieur de ce joli bistrot avec sa salle à la déco vintage et son salon réchauffé par le feu de cheminée (à privatiser pour 6 à 10 personnes). Et une belle carte des vins pour déguster, à la bouteille ou au verre, les meilleurs crus et les coups de cœurs de la région ! Ouvert tous les jours de la Saint-Valentin à Noël pour le bar. Restaurant fermé le Mardi soir et le Mercredi.

The petit café, a mediterranean cooking full flavoured in postcard land. In the heart of the village of Oppède le Vieux, so authentic, the PETIT CAFÉ welcomes you in its sunny terrace for tasting an original and passionate cooking, with fresh local products. An address to remember with a pleasant interior (vintage décor and fire road) and a well-stocked wine list (best vintages and local "coups de coeur"). Open every day from the Saint Valentin to Christmas for the bar. Restaurant closed on tuesdays evening and wednesdays.

LE PETIT CAFÉ - OPPÈDE-LE-VIEUX

12, Rue Sainte Cécile
Tél. 04 90 76 74 01 - Port. 06 78 90 09 33
www.facebook.com/lepetitcafeopped
www.lepetitcafe.fr

{ plan p. 96 }
Z

Le village de Ménerbes

Village Luberon



Ménerbes, petit village en Vaucluse, situé dans le parc régional du Luberon est totalement intégré à un espace naturel calme et sauvage où il fait bon vivre. Village agricole et viticole avec une tradition ancestrale liée à l'extraction et à la taille de la pierre, Ménerbes est doté d'un patrimoine riche et diversifié- tant sur le plan architectural, historique et culturel, que naturel et gastronomique qui donne lieu à un fort potentiel d'activités touristiques.

Ménerbes is a small village in the Vaucluse, situated in the Parc Régional du Luberon, embedded in a quiet, wild, natural area where it's good to live. Ménerbes is a farming and wine producing village with a long tradition linked to the extraction and cutting of stone. It has a rich and diversified heritage – as much in terms of architecture, history and culture as in nature and gastronomy which makes it ideal for tourism.

MAIRIE DE MÉNERBES - MÉNERBES

Place de l'Horloge
Tél. 04 90 72 22 05
www.menerbes.fr



Domaine Ruffinatto

Domaine viticole



Christian Ruffinatto, cultive en agriculture biologique environ 8 hectares de vignes, sur les contreforts du nord Luberon, au coeur du Luberon. Le travail soigné manuel et le respect de la nature, confèrent à ses deux cuvées, « Les Ménines » et « L'Infante » une typicité particulière liée à un terroir unique. Venez les déguster et les découvrir au « Domaine Ruffinatto » à Ménerbes.

Christian Ruffinatto has approximately 8 hectares of vines (19.7 acres) under organic management on the slopes of the north Luberon hills, in the heart of the Luberon. The combination of meticulous work by hand and a deep respect for nature impart to his two wines, « Les Ménines » and « L'Infante » a special typicity linked to a unique terroir. Come and taste them at « Domaine Ruffinatto » in Ménerbes.

DOMAINE RUFFINATTO - MÉNERBES

Quartier le Tubet
Tél. 06 30 80 95 20 - cruffinatto@orange.fr
www.domaine-ruffinatto.fr



Les Fleurons d'Apt

L'ATELIER
DES FRUITS
EN PROVENCE

Plongez dans un univers de goûts et de couleurs au cœur de la Provence dans le massif du Luberon. Découvrez à Apt, capitale mondiale du fruit confit, les Fleurons d'Apt et l'Atelier des Fruits spécialiste de ces gourmandises provençales depuis plus de 50 ans.

Visitez notre magasin d'usine et découvrez l'histoire des fruits confits avec son musée, ses machines et outils qui ont servi au confisage à travers le temps. Situé à l'entrée d'Apt, sur la RD 900 en provenance d'Avignon, sur un vaste rond-point aménagé, venez profiter de ses dégustations gratuites de fruits confits et autres spécialités de Provence : nougat, calissons, orangettes, marrons glacés...



Immerse yourself in a world of flavours and colours in the Luberon Massif at the heart of Provence. Visit Les Fleurons d'Apt and L'Atelier des Fruits specialists in Provencal delicacies for over 50 years and based in Apt, the historic capital of candied fruits.

Visit our factory outlet center and discover the history of the candied fruits with machines and tools, which were used for confisage over time through. Located at the western entrance of Apt, on the RD 900, you could benefit from a free tasting of local products as candied fruits, nougats, calissons, orangettes, marrons glacés...

Aptunion - Les fleurons d'Apt - Quartier Salignan - Tel : 04 90 76 31 43 - www.lesfleurons-apt.com

Horaires : toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 13h30 à 18h

Samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h

Juillet, août et décembre, du lundi au samedi de 9h à 18h30 sans interruption

All the year from Monday to Friday: from 9.00 to 12.15 am and 1.30 to 6 pm

Saturday from 9.00 to 12.15 am and 2 to 6 pm

July, august and december, from Monday to Saturday 9.00 am to 6.30 pm



Les Fleurons d'Apt

L'ATELIER
DES FRUITS
EN PROVENCE

**Parking bus et particuliers.
Accès aux personnes handicapées.
Visite aux particuliers.**

Avril, mai, juin : tous les mercredis à 14h30

Juillet : du lundi au vendredi à 14h30

Août : du lundi au vendredi à 10h30 et 14h30

Septembre : tous les mercredis à 14h30

Pas de visites guidées les jours fériés et les ponts.

**Parking for both cars and buses.
Disabled people access.
Individuals visit.**

April, may, june: every Wednesday at 2.30 pm

July: every day from Monday to Friday at 2.30 pm

August: every day from Monday to Friday at 10.30am and 2.30 pm

**September: every Wednesday at 2.30 pm
No guided tours holidays**



Hôtel Crillon le Brave

Hôtel Relais et Châteaux - Restaurant



Echappez-vous dans ce lieu empreint de sérénité et nous ferons de Crillon le Brave votre parfaite escapade provençale ! Composé d'un ensemble de maisons, cours cachées, passages et terrasses en pierre, l'hôtel est niché au sommet du petit village Crillon le Brave à 35 km d'Avignon. Les vues sur le Mont Ventoux, les oliveraies et les vignobles de la Vallée du Rhône sont exceptionnelles et uniques.

Escape to the serene and peaceful hill-top village of Crillon le Brave and make this little gem your personal Provençal getaway! Hotel Crillon le Brave is a cluster of village houses, hidden courtyards, alleyways and stone terraces. Perched on the small village of Crillon le Brave, located about 25 miles northeast of Avignon, in the heart of Provence, it offers stunning views over the towering Mont Ventoux, vineyards and olive groves.



Situé dans les anciennes écuries du village, venez découvrir le spa des écuries associé à la marque prestigieuse 100% bio Bamford.

Located in the former stables of the village, our opened spa des écuries will welcome you. Unwind totally with the prestigious 100% organic Bamford products.

Soins à partir de 60 €
Treatment from 60 €

*The hotel is open from March to November and christmas period (rooms from 320€ - breakfast included)
The Spa des écuries is open from March to November and for the christmas period
The Bar « La Grange » is open from 12:30 to 3:30p.m (courses from 16€ - menu de saison at 34€ per person)
The Restaurant « Jérôme Blanchet » is open from 7:15 p.m to 9:30p.m (menus at 69€ and 99€ per person)
The Bistrot « 40k » is open from May to October, from 7:00p.m to 9:30p.m (menu at 42€)*



En cuisine, Jérôme Blanchet, disciple d'Escoffier, vous transmet l'émotion de sa cuisine, parfait équilibre des textures et des saveurs, en mettant l'accent sur les produits frais du marché et en évoluant au fil des saisons.

Au déjeuner, la cuisine se veut simple et légère. Vous pourrez y apprécier des plats rafraichissants et ensoleillés servis en terrasse à midi ou un rafraichissement au cours de l'après-midi.

Au dîner, appréciez votre repas dans la superbe salle voûtée du restaurant gastronomique Jérôme Blanchet ou, par beau temps, sur la terrasse panoramique aux vues uniques et époustouflantes.

En saison, découvrez le bistrot 40k dont tous les produits ont été soigneusement sélectionnés dans un rayon de 40 km autour de l'hôtel.

Profitez d'une douce soirée dans une ambiance intime et décontractée dans la très jolie Cour du Puits face à la plaine du Comtat Venaissin.

In the kitchen, Jérôme Blanchet, disciple of Escoffier, shares the emotion of his cuisine through perfectly balanced textures and flavours enhanced by fresh market produce in harmony with the seasons. For lunch, the food is simple and light. You can enjoy fresh and sun-filled dishes on the terrace as well as refreshments during the afternoon.

For dinner, Jérôme Blanchet's gastronomic cuisine is served in the gorgeous vaulted dining room or, on sunny and warm nights, on the panoramic terrace with unique and breathtaking views. In season, discover the Bistrot 40k and its carefully selected produce all from within 40kms of the hotel. Relax for the evening in the cosy atmosphere of the pretty Cour du Puits facing the Comtat Venaissin plain.



Hôtel ouvert de mars à novembre et fêtes de fin d'année (chambre à partir de 320€ - petit déjeuner inclus)

Spa des écuries ouvert de mars à novembre et pour les fêtes de fin d'année de 10h à 20h

Bar « la grange » ouvert de 12h30 à 15h30 (plat à partir de 16€ - menu de saison à 34€ par personne)

Restaurant « Jérôme Blanchet » ouvert de 19h15 à 21h30 (menus à 69€ et 99€ par personne)

Bistrot « 40k » ouvert de mai à octobre de 19h à 21h30 (menu à 42€)

HÔTEL CRILLON LE BRAVE - CRILLON LE BRAVE

Place de l'Église

Tél. 04 90 65 61 61 - reservations@crillonlebrave.com

www.crillonlebrave.com



Pasqualino

Produits italiens - Epicerie fine



Ces truffes, excellentes pour accompagner tous les plats, de l'entrée au dessert, sont utilisées avec maestria tantôt fraîches, tantôt dans des crèmes, en carpaccio ou diverses sauces. Chaque spécialité, de la « Crème de truffe » à la « Tartufata », sans oublier les condiments au beurre de truffe, est le résultat de notre passion pour la truffe et tout ce qui l'entoure. Toute notre production est le fruit d'un travail artisanal soigné qui unit le choix d'ingrédients de première qualité à notre volonté de présenter des produits naturels sans conservateurs. Aujourd'hui, grâce à Pascal Cuozzo, fils d'immigré et membre de cette famille qui propose dans vos assiettes l'excellence italienne, notre savoir-faire est connu dans toute la France. La Société Pasqualino Tartufo devient désormais notre ambassadrice !

These truffles can be used in all manner of dishes, from starters to desserts, and may be eaten fresh, in creams, in carpaccio, or in sauces. Each of our specialities, from the crème de truffe to the Tartufata via a whole range of truffle-butter condiments, reflects our passion and enthusiasm for the truffle in all of its forms. All of the items in our range are the result of careful work by skilled artisans, using top-quality ingredients to create natural products with no added preservatives. Today, thanks to Pascal Cuozzo, whose parents moved to France from Italy, our exceptional products are known and appreciated all over France. The company Pasqualino Tartufo is now acting as an ambassador for our products.



Laboratoire de transformation de nos différentes sortes de truffes blanche et noire.

Different types of black and white truffles are transformed into a whole range of products in our test kitchens.



Fromage Cacciocavallo Podolico au lait de vache de la race Podolica.

Cacciocavallo Podolico cheese, made using Podolica cows' milk.



Pasqualino



La truffe, produit de la terre, fascine les hommes depuis des siècles. D'après la légende, la truffe fut créée par... les dieux de l'Olympe ! Héphaïstos, dieu forgeron, tira de son tablier de cuir une boule de houille à laquelle il donna sa couleur et sa substance. Dionysos lui offrit son renouvellement saisonnier et Aphrodite, un soupçon de sublimité amoureuse. Ariane l'enfouit sous une couche d'humus entre deux chênes, arbre sacré des dieux. Zeus, d'un éclair, fertilisa la terre, donnant naissance à ce mystérieux champignon !

Mankind has been fascinated by the truffle for centuries, and legend has it that the elusive fungus was created by the Greek gods. Hephaistos, the blacksmith god, took a piece of coal from his leather apron, round and black like the truffle. Dionysus gave it the ability to regrow season after season, and Aphrodite added a touch of love's sublime magic. Next, Ariane buried the coal under a layer of humus between two sacred oak trees. Zeus then fertilized the earth by striking it with a lightning bolt, and the truffle came into being !



Depuis plus de 30 ans, notre famille s'investit dans cette voie, à la recherche de ce trésor issu de la nature, et ce dans toutes ses variantes : de la truffe blanche (Tuber Magnatum Pico) à la truffe noire d'été (Tuber Aestivum), de la truffe brumale (Tuber Brumale Var Moschatum) à la truffe noire de la Province de Salerne. Une cinquantaine de chiens ainsi que sept équipes de ramasseurs œuvrent quotidiennement tout au long de l'année. Avec une variété aussi large de truffe, cette dernière peut être ainsi proposée en toute saison.

Our family has been involved in the world of truffles for over 30 years, handling all varieties of the celebrated "black diamond", from the white truffle (tuber magnatum pico) to the black summer truffle (tuber aestivum), and from the Moscato winter truffle (Tuber Brumale Var Moschatum) to the black Salerno truffle. We have around fifty dogs and seven teams of truffle-hunters operating all year round, enabling us to sell truffles throughout the year.

PASQUALINO - SAINT-GENIÈS-DE COMOLAS

BP 20

Tél. 06 32 41 63 19 - pascal@pasqualino.fr

www.pasqualino.fr

{ plan p. 96 }
B+

Les Sales Gosses

Restaurant - Bar à cocktails



Ouvert il y a seulement quelques mois par l'équipe du Picador, bar à vin voisin qui en deux ans est devenu le nouveau spot des arlésiens, la Friendly brasserie «Les Sales Gosses » propose un choix de viandes régionales et espagnoles de grande qualité. Eleveurs triés sur le volet, agriculteurs en biodynamie. Une équipe dynamique et sympa qui parle de ses produits avec amour, c'est l'esprit Sales Gosses. Musique et groupes live rythment les soirées. Une belle adresse dans le nouveau quartier branché des gastronomes d'Arles.

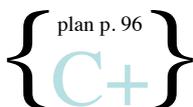
Open few months ago by Picador team, neighboring wine bar, which in two years has become the new spot of Arles, the Friendly brasserie «Les Sales Gosses» offers a large choice of regional and Spanish high quality meat. Handpicked Breeders, biodynamic farmers. A dynamic and friendly staff which speaks of its products with love, that's the Sales Gosses Spirit. Music and live bands punctuate the evenings. A lovely place in the new trendy gourmet Arles.

LES SALES GOSSÉS - ARLES

9, Rue de la Cavalerie
Port. 06 65 49 33 42



Horaires : ouvert tous les midi et les jeudi, vendredi, samedi soirs
Fermé le dimanche. Ouvert 6/7 en juillet, août midi et soir jusqu'à 2h du matin
*Open every afternoon and on Thursday, Friday, Saturday nights
Close on Sunday. Open 6/7 in July, August afternoon and evening until 2:00 a.m*



Moulin CastelaS

Moulin à huile d'olive



Envie de comprendre ce qui fait la renommée des huiles d'olive des Alpilles en Provence ! Venez nous rejoindre au Moulin Castelas pour un véritable moment de détente et de découverte des saveurs du terroir et de la culture « Huile d'Olive » ; biologique, fruité vert, fruité noir, les aromatiques ... il y a du choix pour tous.

Nous vous accueillons tous les jours à la boutique dans le cadre exceptionnel du Parc Naturel des Alpilles avec vue sur le château des Baux.

Ever wondered why olive oils from the area of Les Alpilles, Provence, enjoy such a great reputation? Come and join us at Moulin Castelas for a relaxing discovery of local terroir flavours and olive oil culture; organic, green fruity, black fruity, aromatics...you will find the one you like. Our shop located in the beautiful Les Alpilles Nature Park with view of the Chateau des Baux, is open daily. We look forward to welcoming you!

MOULIN CASTELAS - BAUX DE PROVENCE

Route Départementale 27A
Tél. 04 90 54 50 86 - info@castelas.com
www.castelas.com



Horaires : ouvert tous les jours, visite et dégustation, cours d'initiation à la dégustation de Mai à Septembre les Mardis et Jeudis sur inscription
Open every day, visit and tasting, olive oil tasting classes from May to September on Tuesdays and Thursdays, registration required



marchés & plans



Le site de Glanum (commune de Saint-Rémy-de-Provence), débouché d'un passage qui, du sud au nord, échancre la chaîne des Alpilles, par la coïncidence de deux ravins où passe aujourd'hui la route de Maussane et des Baux. C'est à cette position privilégiée que Glanum doit sa fortune antique. Le mausolée qui est le plus ancien et le monument funéraire antique le mieux conservé en Gaule, a maintes et maintes fois été reproduit.

The site of Glanum (municipality of Saint-Rémy-de-Provence), stemming from a passage which opens the Alpilles from south to north, and which became today Maussane and Baux road. This is its preferential position that made the Glanum wealth. The mausoleum is the oldest and best preserved old monument in Gaul, reproduced several times.

Nos Marchés Provençaux



LUNDI

Fontvieille, Cadenet, Cavaillon, Goult, Lauris, Sènas, Sainte-Maxime, Port Grimaud 2

MARDI

Saint-Saturnin-les-Apt, Lacoste, Gordes, Apt, La Tour d'Aigues, Cucuron, Eyguières, Avignon, Vaison-la-Romaine, Fontaine-de-Vaucluse, Sainte-Maxime, Saint-Tropez, Le Canadel

MERCREDI

Mollèges, Mouriés, Saint-Étienne-du-Grés, Pertuis, Apt, Mérindol, Saint-Rémy-de-Provence, Orgon, Arles, Avignon, Cheval Blanc, Le Thor, Bonnieux, Cavalaire, Sainte-Maxime, Cogolin, La Garde-Freinet

JEUDI

Maillane, Maussane, Aureille, Goult, Ménerbes, Saïgon, Roussillon, Isle-sur-la-Sorgue, La Tour d'Aigues, Cheval Blanc, Villeneuve-les-Avignon, Le Plan-de-la-Tour, Sainte-Maxime, Grimaud, Port-Grimaud 1, Ramatuelle

VENDREDI

Eyragues, Eygalières, Saint-Martin-de-Castillon, Bonnieux, Lourmarin, Pertuis, Carpentras, Lagnes, Sènas, La Tour d'Aigues, Marines de Cogolin, Sainte-Maxime, Port-Grimaud 2, Le Rayol

SAMEDI

Coustellet/Maubec, Gignac, Pertuis, Manosque, Cheval Blanc, Arles, Apt, Oppède, Lauris, Cogolin, Sainte-Maxime, Saint-Tropez

DIMANCHE

Mas-Blanc-des-Alpilles, Villars, Coustellet/Maubec, Lourmarin, Isle sur la Sorgue (provençal et flottant), Avignon, Ansouis, Port Grimaud 1, La Croix Valmer, La Garde-Freinet, Ramatuelle, Sainte-Maxime



Embarquez à Avignon sur la plus belle avenue de Provence, le Rhône

Partager des moments de plaisirs, en couple, en famille ou entre amis, en journée ou en soirée... Les Croisières Mireio vous proposent, toute l'année, un large choix de formules en vous faisant profiter des plus beaux points de vues au fil du Rhône... et pour le plaisir de vos papilles !

Croisières Déjeuner & Dîner

Les Croisières Mireio vous proposent des **Croisières Déjeuner** en direction de sites chargés d'histoire : **Arles**, ville inscrite au Patrimoine Mondial de l'Unesco avec ses nombreux monuments romains, **Tarascon**, patrie de la légendaire Tarasque et du «Tartarin» d'Alphonse Daudet, avec son magnifique château, **Villeneuve lez Avignon**, cité médiévale, **Châteauneuf-du-Pape** et ses célèbres vignobles.

Grâce à nos **Croisières Dîner** aux chandelles ou avec animation, découvrez **le charme des monuments illuminés** d'Avignon et de Villeneuve lez Avignon : le fameux pont Saint Bénézet, le Rocher des Doms puis la Tour Philippe Le Bel et le Fort Saint André.

Promenades en journée

Sans réservation (sauf groupes).

1 heure de promenade sur le Rhône

Mai, juin & septembre : Départs à 15h et 16h15

Juillet : Départs à 14h, 15h15, 16h30 et 17h45

Août : Départs à 11h, 14h, 15h15, 16h30 et 17h45

Le Pont d'Avignon, le Palais des Papes, puis demi-tour vers Villeneuve-lez-Avignon et la Tour Philippe Le Bel...

Avantage
Billets Groupés !

Points de vente
Billets Groupés
Compagnie GBP
04 90 85 62 25
Espace St-Bénézet
04 90 2 7 51 16
Office de Tourisme
04 32 74 32 74

11,50 €
Enfants - de 8 ans :
GRATUIT

15,00 €

10 €
2 € pour les
enfants de 2 à
8 ans



Tél. 04 90 85 62 25
www.mireio.net



Allées de l'Oulle • 84000 Avignon
contact@mireio.net

Les Croisières
MIREIO
Avignon

BATEAUX PROMENADES - BATEAUX RESTAURANTS



Renseignements & Réservations

04 90 85 62 25
www.mireio.net



*Toute l'année,
en déjeuner ou en soirée,
profitez de nos croisières d'exception
au départ d'Avignon*

Les Croisières
MIREIO
Avignon

GBP-Mireio • Allées de l'Oulle • 84000 Avignon • contact@mireio.net



~ Voir page précédente ~